Downloaded from www.vandenborre.be

caso®
GERMANY

Original Bedienungsanleitung

Entsafter „Whole Slow Juicer“ SJW 400

Artikel-Nr.3502

Downloaded from www.vandenborre.be

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3502 11-05-2015
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
© 2015 Braukmann GmbH

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Bedienungsanleitung 11
1.1 Allgemeines 11
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 11
1.3 Warnhinweise 11
1.4 Haftungsbeschränkung 12
1.5 Urheberschutz 12
2 Sicherheit 13
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 13
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 13
2.3 Gefahr durch elektrischen Strom 14
2.4 Explosionsgefahr 15
2.5 Brandgefahr 15
3 Inbetriebnahme 15
3.1 Sicherheitshinweise 15
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 15
3.3 Auspacken 16
3.4 Entsorgung der Verpackung 16
3.5 Anforderungen an den Aufstellort 16
3.6 Elektrischer Anschluss 17
4 Aufbau und Funktion 18
4.1 Übersicht 18
4.2 Zusammenbau 18
4.3 Eigenschaften 19
4.4 Typenschild 19
5 Bedienung und Betrieb 19
5.1 Vor dem Erstgebrauch 19
5.2 Gebrauch 20
5.3 Vorbereitung der Lebensmittel 22
Harter Kern: 22
Harte oder ungenießbare Schale: 22
Gefrorene Früchte oder Eis: 22
Pflanzliches/Tierisches Öl 22
Bohnen, Getreide 22
Andere 22
Hartes Obst und Gemüse (z.B. Möhren, Kartoffeln, Rote Beete, Spinat): 22
Weiches Obst und Gemüse (z.B. Orangen, Tomaten): 22
Lebensmittel mit kleinen Kernen/Samen (z.B. Himbeeren, Granatäpfel, Trauben): 22
Faserige und/oder harte, blätterige Lebensmittel (z.B. Sellerie, Kohl, Ananas): 23

Downloaded from www.vandenborre.be

Tipps für das Entsaften: 23
5.4 Herstellen von Sorbet 23
5.4.1 Zusammenbau 23
6 Reinigung und Pflege 24
6.1 Sicherheitshinweise 24
6.2 Reinigung 25
7 Störungsbehebung 26
7.1 Sicherheitshinweise 26
7.2 Störungen 26
8 Entsorgung des Altgerätes 28
9 Garantie 29
10 Technische Daten 29
11 Operating Manual 31
11.1 General 31
11.2 Information on this manual 31
11.3 Warning notices 31
11.4 Limitation of liability 32
11.5 Copyright protection 32
12 Safety 32
12.1 Intended use 32
12.2 General Safety information 33
12.3 Dangers due to electrical power 34
12.4 Danger of Explosion 34
12.5 Danger of Fire 34
13 Commissioning 34
13.1 Safety information 35
13.2 Delivery scope and transport inspection 35
13.3 Unpacking 35
13.4 Disposal of the packaging 35
13.5 Setup location requirements: 35
13.6 Electrical connection 36
14 Design and Function 36
14.1 Overview 36
14.2 Assembling 37
14.3 Performances 37
14.4 Rating plate 37
15 Operation and Handling 38

Downloaded from www.vandenborre.be

15.1 Before first use 38
15.2 Operation 38
15.3 Preparing the food 39
Extraction tips: 41
15.4 Making sorbet 41
15.4.1 Assembling 41
16 Cleaning and Maintenance 42
16.1 Safety information 42
16.2 Cleaning 42
17 Troubleshooting 43
17.1 Security advices 43
17.2 Troubleshooting 43
18 Disposal of the Old Device 46
19 Guarantee 46
20 Technical Data 46
21 Mode d´emploi 48
21.1 Généralités 48
21.2 Informations relatives à ce manuel 48
21.3 Avertissements de danger 48
21.4 Limite de responsabilités 49
21.5 Protection intellectuelle 49
22 Sécurité 49
22.1 Utilisation conforme 50
22.2 Consignes de sécurités générales 50
22.3 Dangers du courant électrique 51
22.4 Risque d'explosion 52
22.5 Risque d'incendie 52
23 Mise en service 52
23.1 Consignes de sécurité 52
23.2 Inventaire et contrôle de transport 52
23.3 Déballage 53
23.4 Elimination des emballages 53
23.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 53
23.6 Raccordement électrique 53
24 Assemblage et Fonction 54
24.1 Vue d'ensemble 54
24.2 Assemblage 55

Downloaded from www.vandenborre.be

24.3 Performances 55
24.4 Plaque signalétique 55
25 Commande et fonctionnement 55
25.1 Avant la première utilisation 56
25.2 Mise en service 56
25.3 Préparation des aliments 57
Conseils d'extraction: 59
25.4 Préparation du sorbet 59
25.4.1 Assemblage 59
26 Nettoyage et entretien 60
26.1 Consignes de sécurité 60
26.2 Nettoyage 60
27 Réparation des pannes 61
27.1 Consignes de sécurité 61
27.2 Résolution des problèmes 61
28 Elimination des appareils usés 64
29 Garantie 64
30 Caractéristiques techniques 64
31 Istruzione d´uso 66
31.1 In generale 66
31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 66
31.3 Indicazioni d'avvertenza 66
31.4 Limitazione della responsabilità 67
31.5 Tutela dei diritti d'autore 67
32 Sicurezza 67
32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 68
32.2 Indicazioni generali di sicurezza 68
32.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica 69
32.4 Pericolo di esplosione 70
32.5 Pericolo di incendio 70
33 Messa in funzione 70
33.1 Indicazioni di sicurezza 70
33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 70
33.3 Disimballaggio 71
33.4 Requisiti del luogo di posizionamento 71
33.5 Connessione elettrica 71
34 Costruzione e funzione 72

Downloaded from www.vandenborre.be

34.1 Panoramica 72
34.2 Assemblaggio 72
34.3 Caratteristiche 73
34.4 Targhetta di omologazione 73
35 Costruzione e funzione 73
35.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta 74
35.2 Uso 74
35.3 La preparazione degli alimenti 75
I frutti con un nocciolo duro: 75
I frutti con un guscio duro o immangiabile: 76
I frutti surgelati o il gelato: 76
L'olio vegetale e/o animale 76
I fagioli e i cereali 76
Altri tipi di alimenti 76
La frutta e la verdura dure (ad es. le carote, le patate, le barbabietole e gli spinaci): 76
La frutta e la verdura morbide (ad es. le arance e i pomodori): 76
Gli alimenti con noccioli e/o con piccoli semi (ad es. i lamponi, i melograni e l'uva): 76
Gli alimenti sotto forma di fibre e/o duri, dotati di foglie (ad esempio il sedano, il cavolo e l'ananas): 76
Consigli per spremere gli alimenti: 77
35.4 La produzione del sorbetto 77
35.4.1 Assemblaggio 77
36 Pulizia e cura 78
36.1 Avvertenze di sicurezza 78
36.2 Pulizia 78
37 Eliminazione malfunzionamenti 79
37.1 Avvertenze di sicurezza 79
37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione 80
38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 82
39 Garanzia 82
40 Dati tecnici 83
41 Manual del usuario 85
41.1 Generalidades 85
41.2 Información acerca de este manual 85
41.3 Advertencias 85
41.4 Limitación de responsabilidad 86
41.5 Derechos de autor (copyright) 86

Downloaded from www.vandenborre.be

42 Seguridad 86
42.1 Uso previsto 86
42.2 Instrucciones generales de seguridad 87
42.3 Peligro de electrocución 88
42.4 Peligro de explosión 88
42.5 Peligro de incendio 89
43 Puesta en marcha 89
43.1 Instrucciones de seguridad 89
43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte 89
43.3 Desembalaje 90
43.4 Eliminación del embalaje 90
43.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje 90
43.6 Conexión eléctrica 90
44 Estructura y funciones 91
44.1 Sinopsis 91
44.2 Ensamblaje 92
44.3 Propiedades 92
44.4 Placa de especificaciones 92
45 Operación y funcionamiento 92
45.1 Antes del primer uso 93
45.2 Uso 93
45.3 Preparación de los alimentos 94
Hueso duro: 94
Piel dura e incomible: 94
Fruta congelada o hielo: 95
Aceite vegetal/animal 95
Cereales, judías 95
Otros 95
Fruta y verdura dura (por ejemplo zanahorias, patatas, remolacha, espinacas, etc…): 95
Fruta y verdura tierna (por ejemplo naranjas, melones, etc…) 95
Alimentos con pepitas o semillas pequeñas (por ejemplo frambuesa, granada, uva, etc…):95
Alimentos hilados y/o duros con hojas (por ejemplo apio, col o piña): 95
Consejos para exprimir: 96
45.4 Creación de sorbetes 96
45.4.1 Ensamblaje 96
46 Limpieza y conservación 97
46.1 Instrucciones de seguridad 97
46.2 Limpieza 97

Downloaded from www.vandenborre.be

47 Resolución de fallas 98
47.1 Instrucciones de seguridad 98
47.2 Indicaciones de avería 98
48 Eliminación del aparato usado 100
49 Garantía 101
50 Datos técnicos 101
51 Gebruiksaanwijzing 103
51.1 Algemeen 103
51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 103
51.3 Waarschuwingsinstructies 103
51.4 Aansprakelijkheid 104
51.5 Auteurswet 104
52 Veiligheid 104
52.1 Gebruik volgens de voorschriften 105
52.2 Algemene veiligheidsinstructies 105
52.3 Gevaar door elektrische stroom 106
52.4 Explosiegevaar 107
52.5 Brandgevaar 107
53 Ingebruikname 107
53.1 Veiligheidsvoorschriften 107
53.2 Leveringsomvang en transportinspectie 107
53.3 Uitpakken 108
53.4 Verwijderen van de verpakking 108
53.5 Eisen aan de plek van plaatsing 108
53.6 Elektrische aansluiting 108
54 Opbouw en functie 109
54.1 Overzicht 109
54.2 Montage 110
54.3 Eigenschappen 110
54.4 Typeplaatje 110
55 Bediening en gebruik 110
55.1 Voor het eerste gebruik 111
55.2 Gebruik 111
55.3 Voorbereiding van de levensmiddelen 112
Harde pit: 112
Harde of oneetbare schil: 112
Bevroren vruchten of ijs: 113

Downloaded from www.vandenborre.be

Plantaardige/dierlijke olie: 113
Bonen, graan: 113
Andere: 113
Hard fruit en groente (b.v. wortel, aardappel, rode biet, spinazie): 113
Zacht fruit en groenten (b.v. sinaasappel, tomaat): 113
Levensmiddelen met kleine pitten/zaden (b.v. framboos, granaatappel, druif): 113
Vezelige en/of harde, bladerrijke levensmiddelen (b.v. selderie, kool, ananas): 113
Tips voor slowjuicen: 114
55.4 Maken van sorbets 114
55.4.1 Montage 114
56 Reiniging en onderhoud 115
56.1 Veiligheidsvoorschriften 115
56.2 Reiniging 115
57 Storingen verhelpen 116
57.1 Veiligheidsvoorschriften 116
57.2 Storingen 116
58 Afvoer van het oude apparaat 118
59 Garantie 119
60 Technische gegevens 119

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.
Ihr Entsafter SJW 400 dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Entsafter SJW 400 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.
Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.
Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Downloaded from www.vandenborre.be

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Entsaften von Gemüse und/oder Obst
- Erstellen von Sorbets

bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
► Alle Klingen und Messer sind sehr scharf. Berühren Sie diese nicht!
► Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, um Gefahren zu vermeiden.
► Berühren Sie nicht sich bewegende Teile.
► Vergewissern Sie sich, dass die transparente Abdeckung richtig eingerastet ist, bevor Sie den Motor einschalten. Entfernen Sie nicht die Klemmen während des Gebrauchs.
► Stellen Sie den Schalter nach jeder Verwendung auf O. Vergewissern Sie sich, dass der Motor komplett still steht, bevor Sie das Gerät auseinander bauen.
► Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Objekte während des Gebrauchs in die Öffnung (Einfüllschacht). Wenn Lebensmittel im Einfüllschacht stecken bleiben, verwenden Sie den Stopfer oder ein Stück Obst/Gemüse, um es herunterzudrücken. Falls dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und bauen Sie es auseinander, um das Lebensmittel zu entfernen.
► Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das rotierende Sieb beschädigt ist.
► Falls ein separater Auffangbehälter mitgeliefert wird, verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Auffangbehälter.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS

- ► Schalten Sie zunächst das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile montieren oder demontieren.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ► Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ► Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ► Modifizieren Sie das Gerät in keinster Weise.
- ► Das Gerät sollte nur für eine begrenzte Zeit verwendet werden.
- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden.
- ► Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Überladen Sie das Gerät nicht und betreiben Sie es nicht im Leerlauf.
- ► Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Stecker, bevor Sie Teile auswechseln oder sich bewegende Teile berühren.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke außer haushaltsübliche Zwecke.
- ► Entsaften Sie keine extrem harten Lebensmittel (z.B. Nüsse), ballaststoffreiche Lebensmittel (z.B. Zuckerrohr) oder Lebensmittel, die wenig Saft enthalten (z.B. Bananen).

2.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Die Wattanzahl des Gerätes muss mit der Wattanzahl Ihrer Steckdose übereinstimmen.
- ► Öffnen Sie niemals das Gehäuse und schrauben Sie keine Teile des Gerätes ab!
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠GEFAHR

► Tauchen Sie das Gehäuse (enthält Motor), das Kabel und/oder den Netzstecker niemals in Wasser, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

2.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden.

► Sprühen Sie kein Wasser oder entzündliche Sprays in der Nähe des Gerätes. Es besteht Explosionsgefahr oder Gefahr eines elektrischen Schocks.

2.5 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden.

► Verwenden Sie keine gefährlichen Chemikalien für die Reinigung des Gerätes. Es könnte sich verfärben oder ein Feuer entfachen.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der SJW 400 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einfüllrohr
- •Entsafter-Schraube
- Rotierender Wischer
- Stopfer
- Sieb
- Trommel

Downloaded from www.vandenborre.be

- Je ein Behälter für Saft und für Reste
- Reinigungsbürste
- Bedienungsanleitung
- Sorbet-Aufsatz
- Basis

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißem Gas oder einem heißen Ofen in Betrieb.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Wenn Sie das Gerät selten verwenden, sollten Sie es an einem trockenen und gut durchlüftetem Ort lagern, um zu verhindern, dass der Motor feucht und schimmelig wird.

Downloaded from www.vandenborre.be

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Übersicht

1. Stopfer
2. Einfüllrohr
3. Entsafter-Schraube
4. Rotierender Wischer
5. Trommel
6. Öffnung für Reste
7. Behälter für Reste
8. Sieb
9. Abdeckkappe (abnehmbar)
10. Basis
11. Behälter für Saft
12. Sorbet-Aufsatz
13. Reinigungsbürste

4.2 Zusammenbau

1. Basis auf den Tisch stellen.
2. Drücken Sie die Silikonabdichtung fest in die Öffnung unter dem Fruchtfleischausfluss unterhalb der Trommel.

HINWEIS

► Der Entsafter könnte auslaufen, wenn die Abdichtung nicht richtig angebracht ist.
► Der Entsafter funktioniert nicht, wenn die Teile nicht richtig montiert sind.

3. Platzieren Sie die Trommel auf die Basis, sodass der graue Pfeil über dem schwarzen Pfeil der Basis liegt.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Platzieren Sie das Sieb in den rotierenden Wischer und platzieren Sie diese Einheit in die Trommel. Achten Sie darauf, dass die roten Punkte übereinander liegen.
5. Platzieren Sie die Entsafter-Schraube in das Sieb. Drehen Sie diese und drücken Sie sie herunter, bis sie einrastet.

HINWEIS

► Die Entsafter-Schraube muss eingerastet sein, damit sich der Deckel der Trommel schließt.

6. Platzieren Sie das Einfüllrohr auf die Trommel. Achten Sie darauf, dass die roten Punkte übereinander liegen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu schließen.

HINWEIS

► Halten Sie für einen einfachen Aufbau das Einfüllrohr und drehen Sie es im Uhrzeigersinn.

7. Platzieren Sie den Behälter für Fruchtfleisch unter die Öffnung für Fruchtfleisch und den Saftbehälter unter die Öffnung für Saft.

4.3 Eigenschaften

Erhalten Sie Saft von bester Qualität, indem Sie die Charakteristiken jedes Lebensmittels und den optimalen Umgang mit dem Lebensmittel wissen. Der Whole Slow Juicer ist ein innovatives Produkt, dass die patentierte Niedrig- Geschwindigkeits-Technologie verwendet, um den Saft der Lebensmittel effizient zu gewinnen. Der Entsafter ist so konzipiert, dass die besten Resultate von festen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt erzielt werden. Für beste Ergebnisse sollten die Lebensmittel abhängig von dessen Charakteristiken und Eigenschaften vorbereitet und entsaftet werden.

4.4 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie das Gerät, siehe „Reinigung“.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.2 Gebrauch

⚠VORSICHT

► Öffnen Sie während des Gebrauchs nicht die Abdeckung des Saftbehälters. Stecken Sie nicht Ihre Hand oder jegliche Gegenstände in das Gerät oder den Einfüllschacht – es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, nachdem Sie das Gerät korrekt zusammengebaut haben.
2. Bereiten Sie die Lebensmittel vor.

⚠WARNUNG

► Berühren Sie das Stromkabel nicht mit feuchten Händen. Es könnte einen elektrischen Schlag, Kurzschluss oder Feuer erzeugen!
► Überprüfen Sie die Sicherheit Ihrer Steckdose.

3. Drücken Sie die ON(I)-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
4. Falls der Entsafter während des Betriebs stoppt:

   Schalten Sie das Gerät aus (O-Schalter) und drücken und halten Sie dann die REV(II)-Taste, bis die Lebensmittel sich lösen. Wiederholen Sie REV(II)-O-ON(I) falls nötig.

ON (I): Zieht die Lebensmittel nach unten

O: Stoppt den Betrieb

REV (II): Drückt die Lebensmittel zurück nach oben

HINWEIS

► Drücken Sie die O-Taste und vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett zum Stehen gekommen ist. Drücken Sie dann die REV (II)-Taste.
► Halten Sie die REV (II)-Taste für 2-3 Sekunden und schalten Sie wieder auf O. Wiederholen Sie dies, falls nötig. Lassen Sie das Gerät komplett zum Stehen kommen, bevor Sie die REV (II)-Taste drücken, um eine Fehlfunktion zu vermeiden.
► Falls der Entsafter nach diesen Schritten noch nicht funktioniert, bauen Sie ihn auseinander und reinigen Sie die Teile, bevor Sie den Entsafter wieder in Betrieb nehmen.

5. Stecken Sie die vorbereiteten Lebensmittel Stück für Stück hinein.

HINWEIS

► Nachdem Sie die Lebensmittel hineingegeben haben, können Sie, wenn nötig, den Stopfer verwenden. Wenn Sie diesen zu oft benutzen, beeinflusst dies die Qualität des Saftes. Benutzen Sie den Stopfer stoßweise bei weichen Lebensmitteln wie Tomaten und Äpfeln. Wenn Sie den Stopfer ununterbrochen verwenden, beeinflusst dies die Qualität des Saftes.

6. Verwenden Sie die Abdeckkappe, um gemischte Säfte herzustellen, um Tropfen zu verhindern oder um zwischen verschiedenen Säften durchzuspülen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ein Entsaften mit der geschlossenen Abdeckkappe erzeugt eine Vielzahl von Kreationen an gemischten Säften, wenn Sie unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten auswählen.
Schließen Sie die Abdeckkappe nach dem Entsaften, um ein Tropfen zu verhindern, besonders wenn Sie die Trommel von der Basis demontieren.
Wenn Sie schnell verschiedene Säfte machen möchten, lassen Sie ein Glas Wasser durch den Entsafter laufen (Abdeckkappe geschlossen), um Rückstände und Aromen wegzuspülen.

HINWEIS

- ► Lassen Sie die Abdeckkappe geöffnet, wenn Sie Lebensmittel entsaften, die sehr viel Schaum produzieren (z.B. Äpfel, Sellerie...).
- ► Geben Sie Acht, wenn Sie mit geschlossener Abdeckkappe entsaften. Der Saft kann überlaufen, wenn der Saft im Saftbehälter die Markierung überschreitet.

7. Nachdem der Saft und das Fruchtfleisch komplett entsaftet sind, schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- ► Falls einige Lebensmittel in der Trommel noch nicht komplett entsaftet wurden, könnte der Deckel nicht so leicht zu öffnen sein. Lassen Sie daher den Entsafter nach jedem Betrieb für 30 Sekunden laufen, damit die übrigen Lebensmittel entsaftet werden.
- ► Wenn der Deckel stecken bleibt, drücken Sie die REV(II)-O-ON(I)-Tasten in dieser Reihenfolge, schalten Sie 2-3 Mal vor und zurück, um die Lebensmittel zu lösen. Platzieren Sie Ihre Hände auf den Deckel und drücken Sie ihn fest herunter, während Sie zeitgleich den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.
- ► Abhängig von dem Lebensmittel können Sie etwas Wasser in das Einfüllrohr füllen, um das Innere der Trommel auszuspülen und versuchen Sie dann, den Deckel zu öffnen.

⚠WARNUNG

- ► Ein Verwenden des Entsafters ohne Lebensmittel kann zu Beschädigungen der Entsafter-Schraube führen.
- ► Verwenden Sie den Entsafter nicht für mehr als 30 Minuten am Stück. Dies könnte den Motor überhitzen. Nachdem Sie den Entsafter eine längere Zeit betrieben haben, lassen Sie ihn für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.
- ► Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Objekte in das Einfüllrohr. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, falls notwendig. Wenn andere Objekte während des Entsaftens in das Einfüllrohr gesteckt werden, können sie steckenbleiben und die Teile beschädigen und/oder Verletzungen herbeiführen.
- ► Füllen Sie die entsafteten Lebensmittel nicht nochmal in den Entsafter ein. Dies könnte den Entsafter zum Stoppen bringen oder verursachen, dass der Deckel sich nicht öffnet.
- ► Nach dem Entsaften von Lebensmitteln mit Kernen, wie z.B. Trauben, reinigen Sie alle Rückstände auf der Unterseite der Entsafter-Schraube.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.3 Vorbereitung der Lebensmittel

Harter Kern:

Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Mangos, etc. →Entfernen Sie den harten Kern vor dem Entsaften.

Harte oder ungenießbare Schale:

Ananas, Melonen, Mangos, Orangen, etc. → Entfernen Sie die Schale/Haut der Lebensmittel vor dem Entsaften.

Gefrorene Früchte oder Eis:

Gefrorene Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, etc.→ Lassen Sie das Obst vollständig auftauen, bevor Sie sie entsaften. Füllen Sie kein Eis in den Entsafter. Gefrorene Lebensmittel verlieren beim Auftauen eine hohe Menge an Wasser. Wenn Sie diese Entsaften, mixen Sie Milch oder Joghurt dazu, um den Wasserverlust zu kompensieren.

Pflanzliches/Tierisches Öl

Sesam, Butter, Margarine etc. → Entsaften Sie keine Lebensmittel, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Dies kann die Leistung mindern oder den Entsafter schädigen.

Bohnen, Getreide

Können verwendet werden, wenn Sie über Nacht in Wasser eingeweicht oder vorher gekocht werden.

Andere

Kokosnuss, Zuckerrohr, Vollkorn, Trockenobst, etc. → Entsaften Sie keine Lebensmittel, die kein Wasser enthalten.

Hartes Obst und Gemüse (z.B. Möhren, Kartoffeln, Rote Beete, Spinat):

1. Hartes Obst und Gemüse könnten den Motor zusätzlich belasten und dazu führen, dass dieser aussetzt. Weichen Sie die Lebensmittel vor dem Entsaften in Wasser ein und schneiden Sie sie in angemessen große Stücke.
2. Um eine hohe Saftmenge zu erhalten, entsaften Sie Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.

Weiches Obst und Gemüse (z.B. Orangen, Tomaten):

1. Schälen und entkernen Sie alle Lebensmittel und entfernen Sie alle Stängel o.Ä.
2. Falls die Lebensmittel größer sind als das Einfüllrohr, schneiden Sie die Lebensmittel in passende Stücke.

Lebensmittel mit kleinen Kernen/Samen (z.B. Himbeeren, Granatäpfel, Trauben):

1. Füllen Sie die Lebensmittel langsam ein, um die Menge an übrig gebliebenen Kernen/Samen im Sieb zu minimieren und um zu verhindern, dass die Samen das Sieb blockieren.
2. Füllen Sie, abhängig von der Größe der Trauben, 3-5 Trauben gleichzeitig ein und überprüfen Sie das Resultat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Faserige und/oder harte, blätterige Lebensmittel (z.B. Sellerie, Kohl, Ananas):

1. Faserige Lebensmittel wie Sellerie und Kohl sollten vor dem Entsaften in kleine Stücke geschnitten werden.
2. Füllen Sie beim Entsaften von blätterigen Lebensmitteln nicht mehr als 500g pro Entsaftungseinheit ein. Für beste Ergebnisse, demontieren und reinigen Sie die oberen Teile des Ensafters, bevor Sie erneut entsaften.
3. Falls blätterige Lebensmittel sich um die Entsafter-Schraube wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie diese, bevor Sie fortfahren.
4. Am Besten entsaften Sie wasserhaltige Lebensmittel, wie Möhren, Äpfel, zusammen mit faserigen Lebensmitteln (9 Teile wasserhaltige Lebensmittel : 1 Teil faserige Lebensmittel).
5. Rollen Sie die Blätter in Spiralen, bevor Sie sie einfüllen.

Tipps für das Entsaften:

1. Füllen Sie die Lebensmittel langsam und eins nach dem anderen ein.
2. Füllen Sie erst weitere Lebensmittel ein, wenn die vorher eingefüllten Lebensmittel vollständig entsaftet wurden.
3. Es ist empfohlen, den frischen Saft innerhalb von 48 Stunden zu konsumieren.
4. Abhängig von der Dichte der Lebensmittel kann der Saft allmählich Schichten aufweisen.
5. Falls eine große Menge Schaum erzeugt wird, kann dieser mittels eines Siebs entfernt werden.

5.4 Herstellen von Sorbet

HINWEIS

Verwenden Sie gefrorene Früchte. Lassen Sie diese je nach Menge 5-20 Minuten antauen.

► Der Sorbet-Aufsatz ist nur für gefrorene/angetaute Früchte.

► Verarbeiten Sie langsam kleinere Mengen pro Füllung.

5.4.1 Zusammenbau

1. Basis auf den Tisch stellen.
2. Drücken Sie die Silikonabdichtung fest in die Öffnung unter dem Fruchtfleischausfluss unterhalb der Trommel.

HINWEIS

► Der Entsafter könnte auslaufen, wenn die Abdichtung nicht richtig angebracht ist.

► Der Entsafter funktioniert nicht, wenn die Teile nicht richtig montiert sind.

3. Platzieren Sie die Trommel auf die Basis, sodass der graue Pfeil über dem schwarzen Pfeil der Basis liegt.
4. Platzieren Sie den Sorbet-Aufsatz in die Trommel. Achten Sie darauf, dass die roten Punkte übereinander liegen.
5. Platzieren Sie die Entsafter-Schraube in den Sorbet-Aufsatz. Drehen Sie diese und drücken Sie sie herunter, bis sie einrastet.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS

► Die Entsafter-Schraube muss eingerastet sein, damit sich der Deckel der Trommel schließt.

6. Platzieren Sie das Einfüllrohr auf die Trommel. Achten Sie darauf, dass die roten Punkte übereinander liegen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu schließen.

HINWEIS

► Halten Sie für einen einfachen Aufbau das Einfüllrohr und drehen Sie es im Uhrzeigersinn.

7. Platzieren Sie den Behälter für Fruchtfleisch unter die Öffnung für Fruchtfleisch. Das Sorbet kommt aus dieser Öffnung heraus (Öffnung ohne Abdeckklappe).

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

► Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht in Gebrauch ist, aus der Steckdose.
► Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
► Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfen, scheuernden Gegenstände.

Downloaded from www.vandenborre.be

6.2 Reinigung

HINWEIS

► Sie können für die Reinigung die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.
► Entsaften Sie alle Lebensmittelrückstände in der Trommel, bevor Sie den Entsafter stoppen.
► Für eine einfachere Reinigung lassen Sie den Entsafter weitere 30 Sekunden laufen, nachdem Sie die Lebensmittel entsaftet haben.
► Wenn der Deckel sich nicht öffnen lässt, drücken Sie REV(II)-O-ON(I) in dieser Reihenfolge, schalten Sie 2-3 Mal vor und zurück. Platzieren Sie dann Ihre Hände auf den Deckel und drücken Sie ihn fest herunter, während Sie zeitgleich den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie den Stopfer.
3. Drehen Sie das Einfüllrohr entgegen des Uhrzeigersinnes, um ihn zu öffnen.

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät bewegen, heben Sie es nicht am Einfüllrohr hoch. Heben Sie das Gerät immer hoch, indem Sie es an der Basis oder am Griff festhalten.

4. Heben Sie die Trommel mitsamt der Entsafter-Schraube, dem Sieb und dem rotierenden Wischer hoch.
5. Entfernen Sie die Entsafter-Schraube, das Sieb und den rotierenden Wischer aus der Trommel.

HINWEIS

► Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Gebrauch. Wenn die Lebensmittelrückstände eintrocknen, kann dies die Demontage und Reinigung erschweren. Die Rückstände können die zukünftige Leistung beeinträchtigen.
► Für eine einfachere Demontage platzieren Sie die oberen Teile in das Waschbecken und lassen Sie Wasser durch die Öffnung laufen.
► Trocknen Sie den Boden der Entsafter-Schraube, wo sie auf den Metallzylinderschaft der Basis trifft, gründlich ab.

6. Platzieren Sie die Trommel unter laufendes Wasser und entfernen Sie die Silikonabdichtung, um die Öffnung für die Reste zu reinigen.
7. Reinigen Sie nicht das Hauptgerät. Wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.

Tipp:

- Weichen Sie die Trommel in einer Lösung aus warmem Wasser und Backpulver oder etwas Bleiche ein, um überschüssige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

⚠WARNUNG

► Verwenden Sie keine gefährlichen Chemikalien für die Reinigung des Gerätes. Es könnte sich verfärben oder ein Feuer entfachen.

8. Trocknen Sie die Teile nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch. Bauen Sie das Gerät zusammen und verstauen Sie es an einem trockenen, sicheren Ort.

Downloaded from www.vandenborre.be

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungen

Problem	Lösung
Das Gerät startet nicht.	• Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist.
Saftmenge ist sehr gering und Überreste sind noch sehr feucht.	• Prüfen Sie, ob Sie harte Lebensmittel verwenden. • Die Lebensmittel müssen frisch sein. Wenn sie lange im Kühlschrank gelagert waren, müssen sie zunächst für mind. 10 Minuten in Wasser einweichen, um sie zum Entsaften zu verwenden. • Unterschiedliche Lebensmittel ergeben unterschiedliche Mengen an Saft. • Überprüfen Sie, ob die Silikonabdichtung fest sitzt. • Wenn Sie Lebensmittel mit kleinen Kernen entsaften, könnte es sein, dass sich nach einigen Malen die Saftmenge verringert. Für beste Resultate demontieren und reinigen Sie die oberen Teile zwischen dem Entsaften. • Falls die kleinen Samen/Kerne sich am Boden des Siebs sammeln, kann das die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und die gesamte Saftmenge reduzieren.
Gerät stoppt während des Vorgangs.	• Überprüfen Sie, ob Sie zu viele Lebensmittel verwenden. • Überprüfen Sie, ob Sie Lebensmittel mit zu harten Kernen verwenden. • Wenn der Entsafter stehen bleibt, da zu viele Lebensmittel eingefüllt worden sind, drücken Sie REV(II)-O-ON(I) in dieser Reihenfolge, schalten Sie 2-3 Mal vor und zurück. • Falls der Entsafter aufgrund des Überhitzungsschutzes stoppt, lassen Sie ihn für 30 Minuten - 2 Stunden abkühlen, bevor Sie wieder entsaften.

Downloaded from www.vandenborre.be

Das Gerät macht während des Entsaftens laute/seltsame Geräusche.	• Wenn Sie recht harte Lebensmittel entsaften, könnten laute Geräusche entstehen. Dies ist normal. • Überprüfen Sie, ob die Teile richtig montiert wurden. Versuchen Sie, die Teile zu demontieren und wieder neu zu montieren und hören Sie, ob die Geräusche danach immernoch entstehen. • Starten Sie nicht den Entsafter ohne Lebensmittel und/oder Flüssigkeit in der Trommel. • Wenn Sie den Entsafter ohne Inhalt laufen lassen, kann dies den Geräuschpegel erhöhen und ebenfalls zu Beschädigungen des Geräts führen. • Das Reibungsgeräusch der Entsafter-Schraube und des Siebs ertönt, wenn Lebensmittel in den Entsafter gefüllt werden. • Falls der Lärm ertönt wenn Lebensmittel eingefüllt werden, überprüfen Sie die Größe der Stücke. Füllen Sie keine Lebensmittel ein, die dicker als 2 cm sind. • Das Geräusch kann entstehen, wenn der Entsafter auf einer unebenen oder schiefen Oberfläche betrieben wird. Platzieren Sie den Entsafter auf eine gerade, horizontale Fläche, wenn Sie es verwenden.
Zu viel Fruchtfleisch im Saft.	• Abhängig vom Lebensmittel und wenn Sie durchgehend entsaften, kann der Saft sehr viel feines Fruchtfleisch enthalten. • Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie die oberen Teile regelmäßig und entfernen Sie das Fruchtfleisch. • Verwenden Sie ein Sieb und gießen Sie den Saft durch das Sieb, um das ungewollte Fruchtfleisch zu entfernen. • Falls das Sieb und die Schraube beschädigt sind und die Leistung des Entsafters beeinflussen, empfiehlt es sich, die Teile zu ersetzen. • Die Lebensdauer von jedem Teil kann je nach Dauer, Verwendungsmethode und Lebensmittel, die entsaftet werden, variieren. • Wenn zu viele Lebensmittel gleichzeitig eingefüllt werden, kann dies den Entsafter zum Stehen bringen. Dies kann zu fruchtfleischhaltigem Saft führen. Füllen Sie die Lebensmittel langsam und nach und nach ein.
Der Deckel schließt sich nicht.	• Vergewissern Sie sich, dass die Entsafter-Schraube vollständig in das Sieb gedrückt wurde, damit sich der Deckel richtig schließen kann. • Wenn die Entsafter-Schraube nicht richtig in Position ist, könnte sich der Deckel nicht richtig schließen.
Während des Gebrauchs schüttelt die Trommel.	• Die Entsafter-Schraube und das Sieb sind eingebaut, um die Lebensmittel auszupressen. Es ist normal, dass diese Teile durch das Entsaften vibrieren. • Falls das Lebensmittel sehr faserig ist, kann die Vibration stärker sein.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verschiedene Schichten im Saft.	• Abhängig von der Dichte der Lebensmittel, kann der Saft verschiedene Schichten aufweisen. Anders als bei einem Hochgeschwindigkeits-Entsafter entstehen diese nicht durch Oxidation.
Der Deckel klemmt.	• Lassen Sie den Entsafter nach dem Entsaften für weitere 30 Sekunden laufen, um alle Rückstände zu entsaften. Der Deckel lässt sich nicht öffnen, falls zu viel Fruchtfleisch enthalten ist. Drücken Sie REV(II)-O-ON(I) in dieser Reihenfolge, schalten Sie 2-3 Mal vor und zurück. • Lassen Sie Wasser durch das Einfüllrohr laufen, um das Innere zu reinigen und versuchen Sie dann den Deckel zu öffnen.
Verfärbung der Plastikteile.	• Falls der Entsafter nicht direkt nach dem Entsaften gereinigt wird, können die Rückstände in den oberen Teilen eintrocknen und die Demontage sowie Reinigung erschweren. Dies kann ebenfalls die Leistung und Farbe beeinflussen. • Lebensmittel, die reich an Karotin sind, so wie Karotten und Spinat, können die Plastikteile verfärben. Wenn dies geschieht, reiben Sie etwas Speiseöl ein und verwenden Sie ein mildes Reinigungmittel für die Reinigung. • Speiseöl sollte nur zur Reinigung vom verfärbten Plastikteilen verwendet werden. Verwenden Sie es nicht für die Entsafter-Schraube oder das Sieb. Falls dies passiert, kann die Leistung des Entsafters beeinflusst werden und es kann zu Beschädigungen kommen. • Die Silikonteile der oberen Teile können abgenommen und gründlich gereinigt werden.

⚠VORSICHT

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

► Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
► Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Downloaded from www.vandenborre.be

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.
Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	SJW 400
Modell	JT-2014C
Artikel-Nr.	3502
Anschlussdaten	220-240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	240 W
Außenabmessungen (B/H/T)	33 x 48 x 27 cm
Nettogewicht	7,15 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

caso®

GERMANY

Original Operating Manual

Juicer „Whole Slow Juicer“ SJW 400

Item No.3502

Downloaded from www.vandenborre.be

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.
Your Juicer SJW 400 will serve you for many years if you handle it and care for it properly.
We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Juicer SJW 400 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

Downloaded from www.vandenborre.be

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.
All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.
Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- Extracting juice from vegetables and/or fruit
- Making sorbets

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!
Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.
► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

Downloaded from www.vandenborre.be

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► All cutters or blades are very sharp. Do not touch the cutting edge with hand.
- ► Do not use any accessories not recommended by the product manufacturer to avoid danger.
- ► Avoid contacting moving parts.
- ► Always make sure that the transparent cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- ► Be sure to turn switch to O position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- ► Do not put your fingers or other objects into the juicer while operation. If there is food stuck in the feeding port, only use the pushing bar or another piece of fruit/vegetable to push it down. When this fails, turn off the device and disassemble juicer to remove the remaining food.
- ► Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- ► When a separable pulp container is provided, do not operate without the pulp container in place.
- ► Please firstly cut off the power and pull out the power plug before dismounting or adjusting any accessory of the product.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ► Children shall not play with the appliance.
- ► Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ► Please do not alter the appliance in any way.
- ► The appliance should be used for limited period of time
- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it.
- ► Never put a damaged device into operation.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Do not overload the device and do not let it operate un-loaded.
- ► Switch off the device and remove the plug before changing accessories or touching parts that move.
- ► Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ► Do not use appliance for other than intended household use.
- ► Do not extract juice from any extremly hard food (e.g. nuts), fiber-rich food (e.g. sugarcane) or food with little juice (e.g. banana).

Downloaded from www.vandenborre.be

12.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!
Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► Check the rating of the appliance is same as your local mains supply.
- ► Do not attempt to open the cabinet or dismantle any parts from the appliance; there is no serviceable part inside.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not dip the host (contains motor), power wire and/or plug into water to avoid electrical shock hazard.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

12.4 Danger of Explosion

⚠WARNUNG Warning

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion.

- ► Do not spray water or flammable sprays near the appliance. It may cause an explosion or electrical shock.

12.5 Danger of Fire

⚠WARNUNG Warning

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of fire.

- ► Do not use hazardous chemicals to clean the appliance. It may change the color of the appliance or result in a fire.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

Downloaded from www.vandenborre.be

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the SJW 400 is delivered with the following components:

- Feeding Tube
- Pusher
- Juicing Screw
- Strainer
- Rotation Wiper
- Juicing Bowl
- Pulp Cup and Juice Cup
- Sorbet
- Accessory
- Cleaning Brush
- Base
- Operation Manual

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

13.5 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the device on a firm and even work surface.
- Do not use the device outdoors.
- Do not operate the product near hot gas or hot stove.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- If you do not use the device very often, store it in a dry and well-circulated location to avoid that the motor getting damp and moldy.

Downloaded from www.vandenborre.be

13.6 Electrical connection

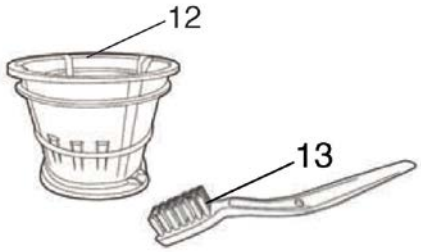
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

In this chapter, you'll find important information on the design and function of the device.

14.1 Overview



1. Pusher
2. Feeding Tube
3. Juicing Screw
4. Rotation Wiper
5. Juicing Bowl
6. Pulp Opening
7. Pulp Cup
8. Strainer
9. Smart Cap (detachable)
10. Base
11. Juicing Cup
12. Sorbet Accessory
13. Cleaning Brush

Downloaded from www.vandenborre.be

14.2 Assembling

1. Place base on the table.
2. Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout underneath the juicing bowl.

HINWEIS Please note

► The juicer may leak if not assembled properly.
► Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

3. Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.
4. Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly into the juicing bowl ensuring the red dot on the strainer is aligned with the red dot on the juicing bowl.
5. Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.

HINWEIS Please note

► The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

6. Place the feeding tube on the juicing bowl aligning the red dot on the drum lid with the red dot on the juicing bowl. Turn clockwise to close.

HINWEIS Please note

► For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.

7. Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout.

14.3 Performances

Experience the best quality juice by understanding each ingredient's characteristics and knowing the optimal way of handling the ingredients. The Whole Slow Juicer is an innovative product that uses a patented slow-speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients.

The juice is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content. For best result, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.

14.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the device.

Downloaded from www.vandenborre.be

15 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Before first use

Clean the device, see “cleaning“.

15.2 Operation

⚠VORSICHT Attention

► Do not open the cover of juicer jug during using. In case power supply is on, do not put hand or any object into the device or feeding port, otherwise harmful accident may occur or the device may be damaged.

1. Connect the power, after you properly installed the device.
2. Prepare the ingredients.

⚠WARNUNG Warning

► Do not touch the power cord with wet hands. It may cause electrical shock, short-circuit or fire.
► Check the safety of the wall outlet.

3. Press the ON(I) button to operate.
4. If the juicer stops during operation: Switch the button O position then press and hold the REV(II) button until the ingredients become dislodged. Repeat REV(II)-O-ON(I) if needed.

ON(I): Pulls down the food
O: Stops the operation
REV(II): Pushes the food back up

HINWEIS Please note

► The REV(II) button only works while holding down the switch.
► Switch off (O) ensuring that the juicer comes to a complete stop. Then press REV(II).
► Hold the REV(II) button for 2-3 seconds and release. Repeat as needed. Let the juicer stop completely before using the REV(II) button to prevent malfunction.
► If the juicer does not work after these steps, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

5. Insert the prepared ingredients one piece at a time.

HINWEIS Please note

► After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality. Intermittently use the pusher for soft ingredients like

Downloaded from www.vandenborre.be

tomatoes and apples. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

6. Use the smart cap to make mixed juices, stop juice from dripping or rinse between different juices. Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans, etc. are selected.
   After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base. When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.

HINWEIS Please note

- ► Leave smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).
- ► Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity markes on the bowl.

7. After juice and pulp are completely extracted, switch the unit off (O).

HINWEIS Please note

- ► If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.
- ► When the drum lid is stuck, press the REV(II)-O-ON(I) button in this order, switching back and forth for 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
- ► Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

⚠WARNUNG Warning

- ► Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- ► Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. This can cause the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
- ► Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed. If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.
- ► Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.
- ► After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.

15.3 Preparing the food

Hard seeds:
Peaches, nectarines, apricots, plums, mangoes, etc. →Remove hard seeds from the ingredients before juicing.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hard or inedible skins:

Pineapples, melons, mangoes, oranges, etc. →Peel the skin from the ingredients before juicing.

Frozen fruits or ice:

Frozen strawberries, blueberries, raspberries, etc. →Completely thaw frozen fruits before juicing. Do not fill ice into the juicer. Frozen ingredients usually lose significant amount of fluid from thawing. When juicing, mix milk or yoghurt to balance the fluid lost.

Vegetable/animal oil:

Sesame seeds, butter, margarine, etc. →Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce the performance and even damage the juicer.

Beans, grains:

Can be used if soaked overnight or boiled.

Others:

Coconuts, sugarcane, whole grains, dried food etc. →Do not extract ingredients with no water content.

Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, potatoes, beets, spinach):

1. Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall. Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.
2. To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

Soft fruits and vegetables (z.B. oranges, tomatoes):

1. Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take out the stem.
2. If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.

Food with small seeds (e.g. raspberries, pomegranate, grapes):

1. Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer and to prevent the seeds from clogging the strainer.
2. Depending on the size of the grape, insert 3-5 grapes at a time while monitoring the extraction result.

Fibrous and/or tough, leafy food (e.g. celery, kale, pineapple):

1. Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing.
2. When juicing leafy ingredients do not collect more than 500 g per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.
3. If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continuing.
4. It’s best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like carrots, apples : fibrous ingredients (9:1 recommended ratio)
5. Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Extraction tips:

1. One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
2. Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
3. It is recommended that the extracted juice is consumed within 48 hours after extracting.
4. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
5. If there is any excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.

15.4 Making sorbet

HINWEIS Use frozen fruit. Let thaw them 5-20 minutes depending on the amount of fruits.

► The sorbet accessory is only for frozen/thawed fruits.

► Slowly procsess a smaller amount per batch.

15.4.1 Assembling

1. Place base on the table.
2. Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout underneath the juicing bowl.

HINWEIS Please note

► The juicer may leak if not assembled properly.
► Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

3. Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.
4. Place the sorbet accessory into the juicing bowl ensuring the red dot on the strainer is aligned with the red dot on the juicing bowl.
5. Place the juicing screw into the sorbet accessory. Turn and press down on it until it clicks into place.

HINWEIS Please note

► The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

6. Place the feeding tube on the juicing bowl aligning the red dot on the drum lid with the red dot on the juicing bowl. Turn clockwise to close.

HINWEIS Please note

► For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Place the pulp cup under the pulp spout. The sorbet comes out of this opening (opening without smart cap).

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ► Unplug the can opener when not in use and before any cleaning.
- ► Never immerse the unit, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ► Do not use iron brush, abradant, kitchen cleaner, or sharp cleaning tool for cleaning.

16.2 Cleaning

HINWEIS Please note

- ► You can use the provided cleaning brush.
- ► Extract all the remainung pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
- ► For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
- ► When the drum lid is stuck, press the REV(II)-O-ON (I) button in this order,switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

1. Switch off and unplug the power cord from the wall outlet.
2. Remove the pusher.
3. Turn the feeding tube counter clockwise to open.

HINWEIS Please note

- ► When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

4. Lift up the juicing bowl including the juicing crew, strainer and rotation wiper.
5. Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl.

HINWEIS Please note

- ► Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
- ► For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Please note

► Thoroughly dry the bottom of the juicing screw where it connects to the metal cylinder shaft on the base.

6. Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.
7. Do not clean the main machine. Only wipe it with a damp cloth.

Tip:

- Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

⚠WARNUNG Warning

► Do not use any hazardous chemicals to clean the appliance. It may change the color of the appliance or result in a fire.

8. After cleaning, use a dry cloth to dry the appliance. Mount it and store it at a dry, safe place.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Security advices

⚠VORSICHT Attention

► Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
► Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

17.2 Troubleshooting

Problem	Solution
The device does not start.	• Please check whether the power plug is properly plugged. • Please check whether the assembly is done according to assembly methods.
The amount of juice is very little and residues are still damp.	• Check whether stale food is used. • Food that was stored in the refrigerator for a long time must be soaked in clear water for at least 10 minutes before using them. • Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice. • Check if the compression silicone is firmly inserted.

Downloaded from www.vandenborre.be

	• If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing. • If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.
Shutdown during use.	• Check whether too much food is used. • Check whether the food contains hard cores. • When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REV(II)-O-ON(I) button in this order, switching back and forth 2-3 times. • If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
The device makes loud/strange noise during use.	• If hard food is juiced, loud noise may appear. This is normal. • Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise. • Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it. • If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage. • The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer. • If the noise occurs when ingredients are inserted into the jucier, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 2 cm in thickness. • The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.
There is too much pulp in the juice.	• When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp. • To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp. • Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp. • If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced. • The lifetime of each part may vary depending on lenght and method of use and ingredients extracted. • If too many ingredients are inserted at the same

Downloaded from www.vandenborre.be

	time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert the ingredients slowly and few at a time.
The drum lid will not close.	• Make sure the juicing screw is pushed all the way into the strainer in order for the drum lid to close properly. • If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.
During operation, the juicing bowl shakes.	• The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate. • If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.
Layers of separation in the juice.	• Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.
The drum lid is stuck.	• After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp. If there is too much pulp lid to not open. In this situation, press the REV(II)-O-N(I)button in this order, switching back and forth 2-3 times. • Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.
Discoloration of the plastic parts.	• After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color. • Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye the plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil into the dyed areas and use mild detergent to clean. • Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts. • The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

⚠VORSICHT Attention

► If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.

Downloaded from www.vandenborre.be

18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.
If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment.
Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- ► Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ► Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements. This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	SJW 400
Model	JT-2014C
Item No.:	3502
Mains data	220-240 V, 50/60 Hz
Power consumption	240 W
External measurements (W x H x D):	33 x 48 x 27 cm
Net weight	7,15 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

CASO®

GERMANY

Mode d´emploi

Extracteur de jus „Whole Slow Juicer“

SJW 400

N°. d'article 3502

Downloaded from www.vandenborre.be

21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.
Votre SJW 400 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient SJW 400 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.
Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.
Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l’appareil

Les modifications de l’appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.
Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.
Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

Downloaded from www.vandenborre.be

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux

- Extraction du jus des fruits et/ou des légumes.
- Préparation du sorbet

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
► Toutes les lames et couteaux sont très tranchants. Ne les touchez pas !
► N'utilisez pas d'accessoires non préconisés par le fabricant afin d'éviter les dangers.
► Évitez de toucher les pièces en mouvement.
► Assurez-vous que le courvercle transparent est bien fermé avant de mettre le moteur. Ne pas retirer les pinces en cours d'utilisation.
► Positionnez le commutateur sur "O" après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement à l'arrêt avant de démonter l'appareil.
► Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets en cours d'utilisation dans l'ouverture (colonne de remplissage). Lorsque les aliments coincés dans le tuyau d'alimentation, utiliser le poussoir ou un morceau de fruits / légumes pour se rendre à l'enfoncer. Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil et démonter pour enlever la nourriture.
► N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis rotatif est endommagé.
► Si un réservoir séparé est fourni, n'utilisez pas l'appareil sans le réservoir.
► Arrêtez d'abord l'appareil et débranchez le cordon de la prise avant de monter ou de démonter les pièces.
► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
► Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
► Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
► Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Remarque

- ► N’apportez aucune modification à l’appareil.
- ► L’appareil ne doit être utilisé que pour une période courte.
- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► N’utilisez pas un appareil mutilé.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Ne surchargez pas l’appareil et ne l’utilisez pas à vide.
- ► Eteignez l'appareil et enlever le bouchon avant de remplacer des pièces ou toucher les parties mobiles.
- ► Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ► N'utilisez pas l'appareil à un usage autre qu'un usage domestique.
- ► Ne pas extraire le jus d’aliments extrêmement durs (par exemple, les noix), les aliments riches en fibres (par exemple, la canne à sucre) ou les aliments qui contiennent peu de jus (par exemple, bananes).

22.3 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !
Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Le nombre de watts de l'appareil doit correspondre au nombre de watts de votre prise.
- ► N'ouvrez jamais le boîtier et ne dévissez jamais non plus des pièces de l'appareil !
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'immergez jamais le boîtier (contenant le moteur), le câble et/ou la prise dans l'eau pour éviter toute électrocution.
- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

Downloaded from www.vandenborre.be

22.4 Risque d'explosion

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un risque d'explosion.
Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

► N'aspergez ni eau ni produit inflammable à proximité de l'appareil. Il y a risque d'explosion ou danger de choc électrique.

22.5 Risque d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un risque d'incendie
Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'incendie :

► N'utilisez pas produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil. Il y a des risques de décoloration et d'amorçage de feu.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La SJW 400 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Trémie de remplissage
- Tamis
- Récipient pour pulpe de fruit et gobelet de jus
- Brosse de nettoyage
- Poussoir
- Racleur rotatif
- Base
- Vis d'extracteur
- Tambour
- Accessoire de sorbet
- Mode d'emploi original

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

Downloaded from www.vandenborre.be

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :
Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets.
Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil extérieur.
- Ne pas placer sur ou près d'un gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- Si l'appareil est utilisé rarement, il faut le ranger dans un endroit sec et bien ventilé afin d'éviter que le moteur ne subisse l'humidité et ne soit soumis à la moisissure.

23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit

Downloaded from www.vandenborre.be

d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.

- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le Slow Juicer ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Assemblage et Fonction

Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur l'assemblage et la fonction de la machine.

24.1 Vue d'ensemble

1. Poussoir
2. Trémie de remplissage
3. Vis d'extracteur
4. Racleur rotatif
5. Tambour
6. Ouverture de pulpe de fruit
7. Récipient pour pulpe de fruit
8. Tamis
9. Capot de couverture (amovible)
10. Base
11. Gobelet de jus
12. Accessoire de sorbet
13. Brosse de nettoyage

Downloaded from www.vandenborre.be

24.2 Assemblage

1. Poser la base de l'appareil sur la table.
2. Pressez fermement le joint de silicone dans l'ouverture située sous l'évacuation de pompe de fruit au-dessous du tambour.

HINWEIS Remarque

► Si le joint d'étanchéité n'est pas bien appliqué, l'extracteur risque de fuir.
► L'extracteur ne fonctionne pas lorsque les pièces sont mal montées.

3. Placez le bol sur la base, pour que la flèche grise corresponde à la flèche noire de la base.
4. Placez le tamis dans le racleur rotatif puis placez cette unité dans le tambour. Veillez à ce que les points rouges soient alignés.
5. Placez la vis d'extracteur dans le tamis. Faites la tourner et poussez-la vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

HINWEIS Remarque

► La vis d'extracteur doit être enclenchée, pour que le couvercle de cuve se ferme.

6. Placez le trémie de remplissage sur le tambour. Tournez-le en sens horaire, pour le fermer. Veillez à ce que les points rouges soient alignés.

HINWEIS Remarque

► Pour faciliter le montage, prenez la trémie de remplissage et tournez-le en sens horaire.

7. Placez le récipient de pulpe de fruit sous l'ouverture pour pulpe de fruit et le récipient de jus sous l'ouverture de jus.

24.3 Performances

Pour obtenir un jus de la meilleure qualité possible, il est important de bien connaitre les caractéristiques des produits et la meilleure façon de les traiter. Le Whole Slow Juicer est un produit innovant qui fait appel à la technologie brevetée de basse vitesse, afin d'obtenir efficacement un jus de denrées. L'extracteur est conçu de sorte à obtenir d'excellents résultats avec des aliments solides à haute teneur en eau. Pour ce faire, il faut préparer les denrées en fonction de ces caractéristique et propriétés pour ensuite en extraire le jus.

24.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

Downloaded from www.vandenborre.be

25.1 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil (voir "Nettoyage).

25.2 Mise en service

⚠VORSICHT Prudence

► Ne pas ouvrir le couvercle du réservoir à jus pendant l'utilisation. Ne mettez pas votre main ou tout autre objet dans l'appareil ou dans la colonne de remplissage, il y a un risque de blessure et l'appareil peut être endommagé.

1. Après avoir correctement assemblé l'appareil, mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Préparez les denrées.

⚠WARNUNG Attention

► Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Il pourrait créer un choc électrique, court-circuit ou d'incendie!
► Vérifiez la sécurité de la prise.

3. Pressez la touche ON(I)-, pour mettre l'appareil en marche.
4. Si l'extracteur s'arrête pendant la marche :
   Éteignez l'appareil (bouton O) et pressez et maintenez enfoncée la touche REV(II)-, jusqu'à ce que les denrées se décollent. Répétez les opérations REV(II)-O-ON(I) si nécessaire.

ON (I): tire les denrées vers le bas

O: arrête la marche

REV (II): repousse les denrées vers le haut

HINWEIS Remarque

► Pressez la touche O et assurez-vous, que l'appareil arrive à l'arrêt complet. Pressez ensuite la touche REV (II).
► Maintenez enfoncée la REV (II) pendant 2 à 3 secondes, puis relâchez-la. Au besoin, répétez cette opération. Attendez que l'appareil s'immobilise complètement avant de presser la touche REV (II), pour éviter tout défaut de fonctionnement.
► Si l'extracteur ne marche toujours pas, démontez-le et nettoyez les pièces, avant de le remettre en service.

5. Mettez les denrées préparées une à une.

HINWEIS Remarque

► Une fois que vous avez fait pénétrer les denrées, vous pouvez au besoin utiliser le pressoir. Une utilisation trop fréquente de cet accessoire aura un impact sur la qualité du jus. Servez-vous du pressoir par à-coups pour les aliments mous comme les tomates et les pommes. Une utilisation du pressoir en continu influence la qualité du jus.

6. Utilisez le capot de couverture pour faire des jus mélangés, pour éviter les gouttes et pour nettoyer entre les différents jus.
   Une extraction de jus avec capot de couverture fermé permet de créer de nombreux jus mélangés, si vous sélectionnez des sortes de fruits et de légumes différentes. Fermez

Downloaded from www.vandenborre.be

le capot de couverture après extraction, pour éviter tout égouttement, surtout si vous démontez la cuve de la base.
Si vous voulez faire rapidement des jus différents, faites couler un verre d'eau dans le presse-fruit (capot de couverture fermé), pour rincer les restes collés et les arômes.

HINWEIS Remarque

- ► Laissez le capot de couverture ouvert, si vous extrayez le jus de produits générant beaucoup de mousse (par ex. pommes, céleri...).
- ► Soyez attentif lorsque vous procédez à une extraction avec capot fermé. Le jus risque de déborder s'il dépasse la marque du récipient de jus.

7. Une fois que le jus et la pulpe de fruit sont complètement extraits, arrêtez l'appareil.

HINWEIS Remarque

- ► Si quelques denrées se trouvant dans la cuve ne sont pas encore complètement pressées, il se peut que le couvercle soit assez difficile à ouvrir. Faites donc fonctionner l'extracteur 30 secondes après chaque opération, afin que tout le contenu soit correctement extrait.
- ► Si le couvercle reste bloqué, pressez REV(II)-O-ON(I), dans cet ordre, faites faire 2 ou 3 allers-retours pour décoller les aliments. Placez vos mains sur le couvercle et pressez fermement, tout e le faisant tourner simultanément en sens antihoraire, afin de l'ouvrir.
- ► Selon le type d'aliment traité, vous pouvez faire couler un peu d'eau dans la trémie de remplissage pour rincer l'intérieur de la cuve puis tentez ensuite d'ouvrir le couvercle.

⚠WARNUNG Attention

- ► Une seule utilisation de l'extracteur à vide peut endommager la vis d'extracteur.
- ► N'utilisez pas l'extracteur sur un morceau pendant plus de 30 minutes. Ceci pourrait faire surchauffer le moteur. Lorsque vous faites fonctionner l'extracteur pendant une durée assez longue, laissez-le refroidir pendant 30 minutes, avant de le remettre en service.
- ► N'introduisez ni vos doigts ni un autre objet dans la trémie de remplissage. Utilisez uniquement l'accessoire de pression fourni, si nécessaire. Si d'autres objets sont introduits dans la trémie de remplissage pendant l'extraction, ils peuvent rester coincés, endommager les pièces de l'appareil et/ou conduire à des blessures.
- ► Ne remettez pas les denrées déjà pressées dans l'extracteur. Ceci pourrait le faire stopper ou empêcher l'ouverture du couvercle.
- ► A la suite d'extraction de denrées à pépins, par ex. raisins, nettoyez et enlevez tous les restes se trouvant sur le dessous de la vis d'extracteur.

25.3 Préparation des aliments

Noyau dur
Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. →Enlevez les noyaux durs avant extraction.

Peaux dures ou non comestibles
Ananas, melons, mangues, oranges, etc. →Enlevez l'écorce/la peau des denrées avant extraction

Downloaded from www.vandenborre.be

Fruits surgelés ou glaces
Fraises, myrtilles, framboises surgelées, etc. →Faites complètement décongeler les fruits, avant d'extraire le jus. Ne mettez pas de glace dans l'extracteur. Lors de la décongélation, les denrées surgelées perdent une grande quantité d'eau. Lorsque vous les pressez, mélangez-les à du lait ou du yogourt pour compenser la perte d'eau.

Hulie végétale/animale
Sésame, beurre, margarine, etc. →Ne pressez aucune denrée contenant de l'huile végétale ou animale. Ceci risque de réduire les performances de l'extracteur ou de l'endommager.

Haricots, céréales
Utilisation possible, à condition de les faire tremper une nuit dans l'eau ou de les cuire auparavant.

Autres
Noix de coco, canne à sucre, céréales complètes, fruits séchés, etc. □ne pressez aucune denrée ne contenant pas d'eau.

Les fruits et légumes durs (par ex. Carottes, pommes de terre, betteraves rouges, épinards):
1. Les fruits et légumes durs risquent de fatiguer excessivement le moteur et finir par le stopper. Avant extraction, faites tremper les denrées dans l'eau et découpez-les en morceaux de taille convenable.
2. Pour augmenter la quantité de jus, pressez des denrées à haute teneur en eau.

Fruits er légumes mous (par ex. oranges, tomates):
1. Épluchez tous les aliments et retirez les tiges.
2. Si le fruit ou le légume n'entrent pas entiers dans la trémie de remplissage, coupez-les en morceaux de taille adaptée.

Denrées à petits pépins/graines (par ex. framboises, grenades, raisins):
1. Introduisez lentement les fruits et légumes, pour réduire la quantité de pépins/graines restante dans le tamis et pour éviter que les graines ne bloquent le filtre.
2. Selon la taille des raisins, introduisez simultanément 3 à 5 raisins et observez le résultat.

Denrées fibreuses et/ou dures et à feuilles (par ex. céleri, chou, ananas):
1. Il faut découper les denrées fibreuses comme le céleri et le chou en petits morceaux avant de procéder à l'extraction.
2. Lorsque vous pressez des denrées à feuilles, ne mettez pas plus de 500 g par unité d'extraction. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et nettoyez les parties supérieures de l'extracteur avant de procéder à une nouvelle extraction.
3. Si les produits à feuilles s'enroulent autour de la vis d'extracteur, ouvrez le couvercle et enlevez les feuilles avant de continuer.
4. Pressez de préférence des denrées contenant de l'eau, comme les carottes, les pommes, avec des denrées à fibres (9 part de denrées aqueuses pur 1 par de denrées fibreuses).
5. Avant d'introduire les feuilles, enroulez-les en spirale.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils d'extraction:

1. Introduisez lentement les denrées, l'une après l'autre.
2. Ne rajoutez des denrées qu'une fois que les produits introduits auparavant sont complètement pressés.
3. Il est conseillé de consommer le jus frais dans les 48 heures qui suivent.
4. Selon l'épaisseur des produits alimentaires, le jus peut se répartir petit à petit en couches.
5. En cas de production d'une grande quantité de mousse, on se servira d'une passoire pour la retirer.

25.4 Préparation du sorbet

HINWEIS Utilisez des fruits surgelés. Laissez les décongeler de 5 à 20 minutes suivant la quantité.

► L'accessoire de sorbet est destiné seulement aux fruits congelés/décongelés.

► Traitez lentement par petites quantités à chaque fois que vous le remplissez.

25.4.1 Assemblage

1. Poser la base de l'appareil sur la table.
2. Pressez fermement le joint de silicone dans l'ouverture située sous l'évacuation de pompe de fruit au-dessous du tambour.

HINWEIS Remarque

► Si le joint d'étanchéité n'est pas bien appliqué, l'extracteur risque de fuir.
► L'extracteur ne fonctionne pas lorsque les pièces sont mal montées.

3. Placez le bol sur la base, pour que la flèche grise corresponde à la flèche noire de la base.
4. Placez l'accessoire de sorbet dans le tambour. Veillez à ce que les points rouges soient alignés.
5. Placez la vis d'extracteur dans l'accessoire de sorbet. Faites la tourner et poussez-la vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

HINWEIS Remarque

► La vis d'extracteur doit être enclenchée, pour que le couvercle de cuve se ferme.

6. Placez le trémie de remplissage sur le tambour. Tournez-le en sens horaire, pour le fermer. Veillez à ce que les points rouges soient alignés.

HINWEIS Remarque

► Pour faciliter le montage, prenez la trémie de remplissage et tournez-le en sens horaire.

7. Placez le récipient de pulpe de fruit sous l'ouverture pour pulpe de fruit. Le sorbet sort de cette ouverture (l'ouverture sans capot amovible).

Downloaded from www.vandenborre.be

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- ► Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- ► Ne plongez pas l'appareil ou le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ► N'utilisez pas de brosse métallique ou autres objets tranchants abrasifs pour le nettoyage.

26.2 Nettoyage

HINWEIS Remarque

- ► Vous pouvez utiliser la brosse de nettoyage fournie pour le nettoyage.
- ► Pressez tous les restes de denrée se trouvant dans la cuve avant d'arrêter l'extracteur.
- ► Pour faciliter le nettoyage, faites tourner l'extracteur 30 secondes de plus après extraction complète du jus de toutes les denrées.
- ► S'il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle, pressez REV(II)-O-ON(I) dans cet ordre, faites tourner 2 à 3 fois en marche avant et arrière. Placez ensuite vos mains sur le couvercle et pressez-le fermement vers le bas, tout en tournant le couvercle simultanément en sens antihoraire, pour l'ouvrir.

1. Eteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
2. Retirez le poussoir.
3. Faites tourner le trémie de remplissage en sens antihoraire pour l'ouvrir.

HINWEIS Remarque

- ► Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le soulevez pas par la trémie de remplissage. Soulevez toujours l'appareil en le prenant par sa base ou sa poignée.

4. Soulevez le tambour avec la vis d'extracteu, le tamis et le racleur rotatif.
5. Enlevez la vis d'extracteur, le tamis et le racleur rotatif du tambour.

HINWEIS Remarque

- ► Nettoyez l'extracteur directement après utilisation. Si vous laissez sécher les restes de denrées, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Les restes auront un impact sur les performances ultérieures.
- ► Pour démonter facilement, placez la partie supérieure dans l'évier et faites couler de l'eau par l'ouverture.
- ► Séchez soigneusement le montant de la vis d'extracteur, à l'endroit où l'axe de cylindre métallique fait la jonction avec la base.

Downloaded from www.vandenborre.be

6. Placez la cuve sous l'eau courante et enlevez le joint de silicone pour nettoyer l' ouverture de pulpe de fruit.
7. Ne nettoyez pas l'unité principale. Essuyez avec un chiffon humide.

Conseil:

- Faites tremper la cuve dans une solution d'eau chaude et de levure chimique ou d'eau de javel, pour éliminer tous les restes de fruits et légumes.

⚠WARNUNG Attention

► N'utilisez pas produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil. Il y a des risques de décoloration et d'amorçage de feu.

8. Séchez les pièces après le nettoyage avec un chiffon sec. Montez l'unité et stockez-le dans un endroit sec et sûr.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.

► Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

27.2 Résolution des problèmes

Probléme	Solution
L'appareil ne démarre pas.	• Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise. • Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé.
La quantité de jus est très réduite et les résidus sont encore très humides.	• Vérifiez que les aliments traités ne sont pas trop durs. • Les aliments doivent être frais. S'ils ont séjourné longtemps au réfrigérateur, ils doivent tremper d'abord 10 minutes dans l'eau pour les utiliser pour l'extraction. • Les diverses denrées produisent des quantités de jus différentes. • Vérifiez que le joint de silicone est fermement posé. • Lorsque vous pressez des denrées contenant de petits pépins, il se peut que la quantité de jus diminue après quelques extractions. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, démontez et nettoyez la partie supérieure entre chaque extraction.

Downloaded from www.vandenborre.be

	• Si de petites graines/pépins s'accumulent au fond u tamis, la performance de l'extracteur sera impactée et il y aura réduction de la quantité globale de jus.
L'appareil s'arrête pendant l'opération.	• Vérifiez si vous n'utilisez pas trop d'aliments. • Vérifiez si les aliments utilisés n'ont pas de noyaux trop durs. • Si l'extracteur stoppe parce qu'il est trop d'aliments, pressez REV(II)-O-ON(I) dans cet ordre, faites tourner 2 à 3 fois en marche avant et arrière. • Si la protection de surchauffe interrompt le fonctionnement de l'extracteur, laissez-le refroidir de 30 minutes à 2 heures avant de vous en servir à nouveau.
L'appareil fait beaucoup de bruit pendant l'extraction.	• Des bruits importants sont possibles lorsque vous traitez des aliments très durs. • Vérifiez que les pièces sont correctement montées. Essayez de les démonter et de les remonter, et écoutez si les bruits continuent. • Ne démarrez pas l'extracteur sans denrées ni/ou liquide dans la cuve. • Lorsque vous faites fonctionner l'extracteur vide, le bruit risque de s'amplifier et des dommages peuvent survenir sur l'appareil. • Le bruit de frottement de vis d'extracteur et de tamis est émis lorsque les denrées sont introduites dans l'extracteur. • Si le bruit se déclare lors de l'introduction des données, vérifiez la taille des morceaux. Les denrées introduites ne doivent pas faire plus de 2 cm pouce d'épaisseur. • Le bruit risque aussi de se produire lorsque l'on fait marcher l'extracteur sur une surface inégale ou inclinée. Placez l'extracteur sur une surface plane et horizontale pour l'utiliser.
Trop de pulpe de fruit dans le jus.	• Selon les denrées concernées, et si vous pressez en continu, il se peut que le jus contienne beaucoup de pulpe fine. • Pour réduire la quantité de pulpe fine de fruit, nettoyez régulièrement la partie supérieure et enlevez la pulpe de fruit. • Prenez un tamis et faites passer le jus par le filtre, pour enlever la pulpe en excès. • Si le filtre et la vis sont endommagés et empêchent l'extracteur de bien fonctionner, il est conseillé de remplacer ces pièces. • La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée de pression, des méthodes d'utilisation et des denrées pressées. • Si vous introduisez trop de denrées simultanément,

Downloaded from www.vandenborre.be

	l'extracteur risque de s'arrêter. Le jus risque alors de contenir de la pulpe. Introduisez les produits lentement et un à un.
Le couvercle ne ferme pas.	• Assurez-vous que la vis d'extracteur est complètement insérée dans le filtre pour que le couvercle ferme correctement. • Lorsque la vis d'extracteur n'est pas bien positionnée, le couvercle risque de ne pas bien fermer.
Le tambour oscille pendant le fonctionnement.	• La vis de presse-fruit et le filtre sont conçus pour presser les données. Il est normal que les pièces vibrent pendant l'extraction. • Si les denrées sont très fibreuses, les vibrations seront parfois plus fortes.
Couches différentes dans le jus.	• Selon la densité des denrées le jus peut présenter des couches différentes. Ces couches ne sont pas dues à l'oxydation, au contraire de ce qui se produit avec un extracteur à grande vitesse.
Le couvercle se bloque.	• Après extraction, laissez marchez l'extracteur pendant 30 secondes de plus, pour presser tous les restes. S'il y a trop de pulpe de fruit, on ne peut pas ouvrir le couvercle. Pressez REV(II)-O-ON(I) dans cet ordre, faites tourner 2 à 3 fois en marche avant et arrière. • Faites couler de l'eau par la trémie de remplissage pour laver l'intérieur et essayez ensuite d'ouvrir le couvercle.
Décoloration des parties plastique.	• Si l'extracteur n'est pas nettoyé directement après l'extraction, les restes risquent de sécher dans les parties supérieures et de poser des obstacles au démontage et au nettoyage. Ceci peut également avoir un impact sur la conduite et la couleur. • Les denrées riches en carotène, comme les carottes et les épinards peuvent décolorer les parties plastiques. Lorsque c'est le cas, frottez un peu d'huile alimentaire sur les pièces et utilisez un nettoyant doux pour les laver. • N'utilisez l'huile alimentaire que pour le nettoyage des pièces plastiques colorées. N'en mettez pas sur la vis d'extracteur ou le filtre. Si cela se passe, la performance de l'extracteur sera impactée et il y a risque de dommages. • Les parties en silicone des pièces supérieures peuvent être retirées et soigneusement lavées.

⚠VORSICHT Prudence

► Faute de resolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service á la clientèle.

Downloaded from www.vandenborre.be

28 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.
Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- ► Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ► Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.
Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.
En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	SJW 400
Modèle	JT-2014C
N°. d'article	3502
Données de raccordement	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance consommée	240 W
Dimensions	33 x 48 x 27 cm
Poids net	7,15 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

CASO®

GERMANY

Istruzione d´uso

Estrattore di succo „Whole Slow Juicer“

SJW 400

Articolo-N. 3502

Downloaded from www.vandenborre.be

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il SJW 400 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del SJW 400 (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.
Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.
Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.
Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.
La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.
Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

Downloaded from www.vandenborre.be

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso.

- Estrazione di succo di verdure e/o frutta
- La preparazione di sorbetti

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
► Tutte le lame e tutti i coltelli sono molto affilati. Di conseguenza non le e/o li tocchi!
► Al fine di evitare pericoli, non faccia uso di accessori non raccomandati dal costruttore.
► Non toccare i componenti in movimento.
► Assicurarsi che la copertura trasparente sia correttamente agganciata prima di accender eil motore. Non rimuovere i fermagli durante il funzionamento.
► Dopo ogni uso imposti l'interruttore nella posizione O. Prima di smontare l'apparecchio, si assicuri che il motore sia stato completamente arrestato.
► Non infilare le dita o altri oggetti nell'apertura durante il funzionamento dell'apparecchio (vano di riempimento). Utilizzare l'intasatore o un pezzo di frutta/verdura, per comprimere i prodotti alimentari, quando questi rimangono incastrati nel vano di riempimento. Nel caso ciò non dovesse funzionare, spegnere l'apparecchio e smontarlo nei suoi componenti per rimuovere i profotti alimentari rimasti incastrati.
► Non utilizzi l'apparecchio nel caso in cui il colino sia danneggiato.
► Nel caso in cui venga fornito un contenitore di ricezione separato, non faccia uso dell'apparecchio senza il contenitore di ricezione.
► Spenga innanzitutto l'apparecchio, estraendo la presa dalla presa della corrente, prima di montare o smontare le parti.
► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
► Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
► Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Indicazione

- ► Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ► Non apporti alcuna modifica all'apparecchio.
- ► L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per un intervallo di tempo limitato.
- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► Non utilizzare apparecchiature danneggiate.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Non sovraccaricare l'apparecchio e non farlo funzionare a vuoto.
- ► Spegnere l'apparecchio e staccare la spina, prima di sostituire dei componenti oppure toccate componenti in movimento.
- ► Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ► Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi che per quelli normalmente in uso domestico.
- ► Non spremere prodotti alimentari estremamente duri (p. es. noci), prodotti ricchi di fibre alimentari (p. es. canna da zucchero) oppure prodotti alimentari che hanno poco succo (p. es. banane).

32.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.
Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► Il numero di Watt dell'apparecchio deve corrispondere al numero di Watt indicato sulla Sua presa della corrente.
- ► Non apra mai l'involucro e non sviti nessuna parte dell'apparecchio!
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non immerga mai l'involucro (che contiene il motore), il cavo e/o l'adattatore nell'acqua al fine di evitare una scossa elettrica.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

Downloaded from www.vandenborre.be

32.4 Pericolo di esplosione

⚠WARNUNG Avviso

Nel caso di un uso scorretto dell'apparecchio sussiste pericolo di esplosione.

Osservi i seguenti avvisi di sicurezza per evitare un pericolo di esplosione.

► Non spruzzi acqua o spray infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. Possono sussistere un pericolo di esplosione o un pericolo di una scossa elettrica.

32.5 Pericolo di incendio

⚠WARNUNG Avviso

Nel caso di un uso scorretto dell'apparecchio sussiste pericolo di incendio.

Osservi i seguenti avvisi di sicurezza per evitare un pericolo di incendio.

► Non utilizzi sostanze chimiche pericolose per pulire l'apparecchio. Si potrebbe scolorare o infiammarsi.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il SJW 400 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Tubo di riempimento
- Vite della centrifuga
- Sfumino rotante
- Rispettivamente un contenitore per il succo e per i resti
- Spazzola di pulizia
- Base
- Tappo
- Colino
- Tamburo
- Rialzo per il sorbetto
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

Downloaded from www.vandenborre.be

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
  Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

33.4 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere appoggiato sopra una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non posizioni l'apparecchio nelle vicinanze di gas bollente o di un forno caldo.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- Se l'apparecchio viene utilizzato solo raramente, allora conservarlo in un luogo asciutto e ben ventilato per impedire che il motore diventi umido e ammuffito.

33.5 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il Slow Juicer o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.

Downloaded from www.vandenborre.be

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

34.1 Panoramica

1. Tappo
2. Tubo di riempimento
3. Vite della centrifuga
4. Sfumino rotante
5. Tamburo
6. Apertura per i resti
7. Contenitore per i resti
8. Colino
9. Coperchio (rimovibile)
10. Base
11. Contenitore per il succo
12. Rialzo per il sorbetto
13. Spazzola di pulizia

34.2 Assemblaggio

1. Mettere l'apparecchio principale sul tavolo.
2. Prema con forza la tenuta ermetica di silicone nell'apertura al di sotto del punto di uscita della polpa di frutto al di sotto del tamburo.

HINWEIS Indicazione

► Lo spremifrutta potrebbe perdere, se la tenuta ermetica non viene posizionata correttamente.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Indicazione

► Lo spremifrutta non funziona, se le parti non sono montate correttamente.

3. Posizioni il tamburo sulla base affinché la freccia grigia sia posizionata al di sopra della freccia nera della base.
4. Posizioni il colino nello sfumino rotante e monti quest'unità all'interno del tamburo. Faccia attenzione al fatto che i punti rossi siano posizionati uno sopra l'altro.
5. Posizioni la vite dello spremifrutta all'interno del colino. La faccia ruotare e la prema verso il basso fino a farlo ingranare.

HINWEIS Indicazione

► La vite dello spremifrutta deve essere ingranata affinché si chiuda il coperchio del tamburo.

6. Posizioni il tubo di riempimento sul tamburo. Faccia attenzione al fatto che i punti rossi siano posizionati uno sopra l'altro. Li faccia ruotare in senso orario al fine di chiuderli.

HINWEIS Indicazione

► Per eseguire il montaggio in modo semplice tenga il tubo di riempimento e lo ruoti poi in senso orario.

7. Posizioni il contenitore per la polpa del frutto sul lato inferiore dell'apertura per la polpa del frutto e il contenitore del succo al di sotto dell'apertura per il succo.

34.3 Caratteristiche

Ottenga un succo di ottima qualità, conoscendo le caratteristiche di ogni alimento e il maneggio ottimale degli alimenti. Whole Slow Juicer è un prodotto innovativo che impiega la tecnologia brevettata a bassa velocità per produrre in modo efficiente il succo degli alimenti. Lo spremifrutta è concepito in tal modo da raggiungere i migliori risultati di alimenti fissi con un alto tenore di acqua. Per ottenere i migliori risultati, gli alimenti dovrebbero essere preparati e spremuto a seconda delle loro caratteristiche specifiche.

34.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

Downloaded from www.vandenborre.be

35.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

Pulire l'apparecchio, vedi „Pulizia“.

35.2 Uso

⚠VORSICHT Attenzione

► Non aprire la copertura del contenitore per succo durante l'uso. Non introdurre le mani o altri oggetti nell'apparecchio o nel vano di riempimento – sussiste il pericolo di lesioni e l'apparecchio può essere danneggiato.

1. Infilare la spina nella presa elettrica, dopo aver assemblato correttamente l'apparecchio.
2. Prepari gli alimenti.

⚠WARNUNG Avviso

► Non tocchi il cavo della corrente con le mani umide. Potrebbe causare una scossa elettrica, un corto circuito o lo scoppio di un incendio!
► Verifichi la sicurezza della Sua presa della corrente.

3. Prema il tasto ON(I) al fine di mettere in funzione l’apparecchio.
4. Nel caso in cui lo spremifrutta si fermi durante il funzionamento:
   Spenga l’apparecchio (attivando l’interruttore O) e prema e tenga poi premuto il tasto REV(II) fino a che si spremano gli alimenti. Ripeta REV(II)-O-ON(I) se necessario.

ON (I): tira gli alimenti verso il basso
O: interrompe il funzionamento

REV (II): prema nuovamente gli alimenti verso l’alto

HINWEIS Indicazione

► Prema il tasto O e si assicuri che l’apparecchio si sia completamente fermato. Prema poi il tasto REV (II).
► Tenga premuto il tasto REV (II) per 2 fino a 3 secondi e passi nuovamente all’impostazione O. Ripeta questo passaggio se necessario. Interrompa completamente l’apparecchio prima di premere il tasto REV (II) al fine di evitare una disfunzione dello stesso.
► Nel caso in cui lo spremifrutta in seguito a questi passaggi continui a non funzionare, lo smonti e pulisca i componenti prima di rimettere in funzione lo spremifrutta.

5. Inserisca gli alimenti preparati pezzi per pezzo.

HINWEIS Indicazione

► Dopo aver inserito gli alimenti, se necessario, può utilizzare il tappo. Se lo utilizza troppo spesso, questo fatto potrebbe comunque influenzare la qualità del succo. Utilizzi il tappo a colpi nel caso di alimenti morbidi quali ad esempio pomodori e mele. Utilizzando ininterrottamente il tappo, influenza la qualità del succo.

6. Utilizzi il coperchio per produrre succhi mescolati per evitare gocce o risciacquare tra diversi succhi.
   Spremendo con il coperchio chiuso, si produce un gran numero di creazioni di succhi mescolati, se si selezionano diversi tipi di frutta e verdura.

Downloaded from www.vandenborre.be

Chiuda il coperchio dopo aver spremuto il primo alimento per evitare che l'apparecchio si metta a sgocciolare, in particolare se smonta il tamburo dalla base.
Se desidera produrre rapidamente dei succhi, faccia passare il bicchiere attraverso lo spremifrutta (con il coperchio chiuso) al fine di risciacquare i resti e gli aromi.

HINWEIS Indicazione

- ► Lasci aperto il coperchio quando spreme gli alimenti che producono una grande quantità di schiuma (ad es. mele, sedano ...).
- ► Faccia attenzione quando spreme i frutti con il coperchio chiuso. Il succo potrebbe traboccare, quando il succo supera la marcatura all'interno del contenitore del succo.

7. Non appena il succo e la polpa della frutta sono completamente spremuti, spenga l'apparecchio.

HINWEIS Indicazione

- ► Nel caso in cui alcuni alimenti non fossero stati completamente spremuti all'interno del tamburo, potrebbe essere difficile aprire il coperchio. Faccia funzionare lo spremifrutta per un intervallo di 30 secondi dopo ogni operazione al fine di spremere gli alimenti restanti.
- ► Se il coperchio rimane bloccato, prema i tasti REV(II)-O-ON(I) in questa sequenza e proceda in avanti e indietro per 2 fino a 3 volte al fine di spremere gli alimenti. Posizioni le Sue mani sul coperchio e lo prema fortemente verso il basso, mentre allo stesso tempo ruota il coperchio in senso orario al fine di aprirlo.
- ► Indipendentemente dall'alimento può inserire un po' di acqua nel tubo di riempimento al fine di risciacquare l'interno del tamburo per poi cercare di aprire il coperchio.

⚠WARNUNG Avviso

- ► Se si utilizza lo spremifrutta senza alimenti, si potrebbe danneggiare la vite dello spremifrutta.
- ► Non utilizzi lo spremifrutta per un intervallo di tempo superiore ai 30 minuti. In questo modo si potrebbe surriscaldare il motore. Dopo aver utilizzato lo spremifrutta per un periodo prolungato, lo faccia raffreddare per un intervallo di 30 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- ► Non inserisca le Sue dita o altri oggetti all'interno del tubo di riempimento. Utilizzi esclusivamente il tappo contenuto nel volume di consegna, se necessario. Se altri oggetti vengono inseriti all'interno del tubo di riempimento, mentre si spremono i frutti, questi potrebbero bloccarsi e danneggiare i componenti e/o causare ferimenti.
- ► Non inserisca nuovamente gli alimenti spremuti all'interno dello spremifrutta. Questo potrebbe bloccare lo spremifrutta o evitare che si apra il coperchio.
- ► Dopo aver spremuto gli alimenti con i noccioli, quali ad esempio l'uva, pulisca tutti i resti sul lato inferiore della vita dello spremifrutta.

35.3 La preparazione degli alimenti

I frutti con un nocciolo duro:

Pesche, pesche noci, albicocche, prugne, mango, ecc. → Elimini il nocciolo duro prima di spremere la frutta.

Downloaded from www.vandenborre.be

I frutti con un guscio duro o immangiabile:

Ananas, meloni, mango, arance, ecc. → Elimini il guscio e/o la pelle dei rispettivi alimenti prima di iniziare a spremerli.

I frutti surgelati o il gelato:

Fragole, mirtilli e lamponi surgelati, ecc. → Faccia sgelare completamente la frutta, prima di iniziare a spremerla. Non riempia assolutamente lo spremifrutta con il ghiaccio. Gli alimenti congelati quando si sgelano perdono una grande quantità di acqua. Quando spreme la frutta, aggiunga del latte o dello yoghurt al fine di compensare la perdita di acqua.

L'olio vegetale e/o animale

Sesamo, burro, margarina, ecc. → Non sprema alimenti che contengono olio vegetale e olio animale. Questo potrebbe ridurre il livello di prestazione o danneggiare lo spremifrutta.

I fagioli e i cereali

Questi possono essere utilizzati se vengono ammolliti nell'acqua nel corso della notte o se vengono cucinati.

Altri tipi di alimenti

Noce di cocco, canne da zucchero, cereali integrali, frutta secca, ecc. → Non sprema tipi di alimenti che non contengono acqua.

La frutta e la verdura dure (ad es. le carote, le patate, le barbabietole e gli spinaci):

1. La frutta e la verdura dure potrebbero sollecitare ulteriormente il motore e causare la sua interruzione. Prima di spremere gli alimenti, ammorbidirli nell'acqua e tagliarli in pezzi di grandezza adatta.
2. Per ottenere un'alta quantità di succo sprema gli alimenti ad alto contenuto di acqua.

La frutta e la verdura morbide (ad es. le arance e i pomodori):

1. Sbucci e snocciioli tutti gli alimenti e levi tutti i piccioli o simili.
2. Se gli alimenti superano la grandezza del tubo di riempimento, tagli gli alimenti in pezzi di grandezza adatta.

Gli alimenti con noccioli e/o con piccoli semi (ad es. i lamponi, i melograni e l'uva):

1. Inserisca lentamente gli alimenti al fine di ridurre al minimo la quantità di noccioli e/o semi presenti all'interno del colino e al fine di evitare che i semi blocchino il colino.
2. Indipendentemente dalle dimensioni dell'uva, inserisca in contemporanea 3 fino a 5 grappoli di uva e verifichi poi il risultato ottenuto.

Gli alimenti sotto forma di fibre e/o duri, dotati di foglie (ad esempio il sedano, il cavolo e l'ananas):

1. Gli alimenti che contengono molte fibre, quali ad esempio il sedano e il cavolo, prima di essere spremuti devono essere tagliati in pezzi di grandezza adatta.
2. Per spremere alimenti dotati di foglie non inserisca più di 500 g per ogni unità da spremere. Per ottenere risultati migliori, smonti e pulisca le parti superiori dello spremifrutta prima di spremere nuovi alimenti.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Nel caso in cui degli alimenti dotati di foglie si avvolgano intorno alla vite dello spremifrutta, apra il coperchio ed elimini gli alimenti avvolti prima di continuare a spremere gli alimenti restanti.
4. Gli alimenti da spremere nel modo migliore sono quelli che contengono dell'acqua, quali ad esempio le carote, le mele e gli alimenti con fibre (9 componenti di alimenti contenenti acqua : 1 componente di alimenti con fibre).
5. Arrotoli le foglie sotto forma di spirali prima di inserirle nello spremifrutta.

Consigli per spremere gli alimenti:

1. Inserisca lentamente gli alimenti uno per uno all'interno dell'apparecchio.
2. Inserisca i prossimi alimenti solamente dopo che gli alimenti inseriti in precedenza siano stati completamente spremuti.
3. Si raccomanda di consumare il succo fresco entro un intervallo di tempo di 48 ore.
4. A seconda dello spessore degli alimenti, il succo può evidenziare degli strati successivi.
5. Nel caso in cui venga prodotta una grande quantità di schiuma, questa può essere eliminata mediante un colino.

35.4 La produzione del sorbetto

HINWEIS Utilizzate frutta congelata e, a secondo della quantità, lasciarla scongelare per 5-20 minuti.

► Il rialzo per il sorbetto va utilizzato solo per frutta congelata/brinata.

► Lavorare lentamente quantità piccole per riempimento.

35.4.1 Assemblaggio

1. Mettere l'apparecchio principale sul tavolo.
2. Prema con forza la tenuta ermetica di silicone nell'apertura al di sotto del punto di uscita della polpa di frutto al di sotto del tamburo.

HINWEIS Indicazione

► Lo spremifrutta potrebbe perdere, se la tenuta ermetica non viene posizionata correttamente.

► Lo spremifrutta non funziona, se le parti non sono montate correttamente.

3. Posizioni il tamburo sulla base affinché la freccia grigia sia posizionata al di sopra della freccia nera della base.
4. Posizioni il rialzo per il sorbetto all'interno del tamburo. Faccia attenzione al fatto che i punti rossi siano posizionati uno sopra l'altro.
5. Posizioni la vite dello spremifrutta all'interno del rialzo per il sorbetto. La faccia ruotare e la prema verso il basso fino a farlo ingranare.

HINWEIS Indicazione

► La vite dello spremifrutta deve essere ingranata affinché si chiuda il coperchio del tamburo.

6. Posizioni il tubo di riempimento sul tamburo. Faccia attenzione al fatto che i punti rossi siano posizionati uno sopra l'altro. Li faccia ruotare in senso orario al fine di chiuderli.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Indicazione

► Per eseguire il montaggio in modo semplice tenga il tubo di riempimento e lo ruoti poi in senso orario.

7. Posizioni il contenitore per la polpa del frutto sul lato inferiore. Il sorbetto esce da questa apertura (dall'apertura senza il coperchio).

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Avvertenze di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

► Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.
► Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
► Per pulire lo spremifrutta non utilizzi una spazzola di metallo e non usi neppure degli altri oggetti acuti e aggressivi.

36.2 Pulizia

HINWEIS Indicazione

► È possibile utilizzare la spazzola di pulizia incluso per la pulizia.
► Sprema tutti i resti degli alimenti presenti all'interno del tamburo, prima di fermare lo spremifrutta.
► Per una pulizia più semplice faccia lavorare lo spremifrutta per un intervallo di tempo di ulteriori 30 secondi dopo aver spremuto gli alimenti.
► Se non si riesce ad aprire il coperchio, prema i tasti REV(II)-O-ON(I) secondo la presente sequenza, commutando in avanti e indietro per 2 fino a 3 volte. In seguito metta le Sue mani sul coperchio e lo prema fortemente verso il basso, mentre fa contemporaneamente ruotare il coperchio in senso anti-orario al fine di aprirlo.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. Spegnere l'alimentazione e scollegare la spina dalla presa di corrente.
2. Elimini il tappo.
3. Agendo sul coperchio, compia un movimento di rotazione in senso anti-orario al fine di aprirlo.

HINWEIS Indicazione

► Quando muove l’apparecchio, non lo alzi nel settore adiacente al tubo di riempimento. Alzi sempre l’apparecchio, tenendolo alla base o all’impugnatura.

4. Alzi il tamburo insieme alla vite dello spremifrutta, al colino e allo sfumino rotante.
5. Elimini la vite dello spremifrutta, il colino e lo sfumino rotante dal tamburo.

HINWEIS Indicazione

► Pulisca direttamente lo spremifrutta dopo ogni uso. Se i resti degli alimenti si asciugano, questo fatto potrebbe rendere più difficoltoso lo smontaggio e la pulizia. I resti potrebbero limitare la prestazione dell’apparecchio in futuro.
► Per permettere uno smontaggio più facile dell’apparecchio, posizioni i componenti superiori nel lavabo, facendo scorrere dell’acqua attraverso l’apertura.
► Asciughi attentamente la base della vite dello spremifrutta nel punto in cui si incontra con l’asta del cilindro metallico della base.

6. Metta il tamburo sotto l’acqua corrente, eliminando la tenuta stagna al fine di pulire l’apertura dai resti.
7. Non pulire l'apparecchio principale. Strofinarlo e pulirlo solo con un panno inumidito.

Consiglio:
- Ammorbidisca il tamburo in una soluzione di acqua calda e di lievito in polvere o un po’ di bianca al fine di eliminare i resti eccessivi degli alimenti.

⚠WARNUNG Avviso

► Non utilizzi sostanze chimiche pericolose alla superficie per la pulizia dell’apparecchio. Potrebbe scolorarsi o causare un incendio.

8. Dopo la pulizia asciugare i componenti con un panno asciutto. Assemblare l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e sicuro.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Avvertenze di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

► Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
► Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

Downloaded from www.vandenborre.be

37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Problema	Rimedio
L'apparecchio non si avvia.	• Assicurarsi che la spina sia correnttamente inserita nella presa di corrente. • Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente assemblato.
La quantità di succo è poca e i residui sono ancora molto umidi.	• Verificare se utilizzate prodotti alimentari duri. • I prodotti alimentari devono essere freschi. Se erano stato conservati a lungo nel frigorifero, allora occorre dapprima farli ammorbidire per 10 minuti almeno in acqua per poterli poi utilizzare a fare del succo. • Da diversi tipi di alimenti si ottengono diverse quantità di succo. • Verifichi se la tenuta di silicone sia posizionata in modo corretto. • Se spreme degli alimenti con dei noccioli piccoli, potrebbe essere che la quantità del succo dopo alcune volte si riduca. Per ottenere i risultati migliori smonti i pezzi superiori e li pulisca tra una spremitura e l'altra. • Se i piccoli semi e/o i noccioli si accumulano sul fondo del colino, questo fatto potrebbe limitare la prestazione dello spremifrutta e ridurre di conseguenza l'intera quantità del succo.
L'apparecchio si arresta durante l'estrazione.	• Verificare se vengono utilizzati troppi prodotti alimentari. • Verificare se utilizzate prodotti alimentari con semi troppi duri. • Se lo spremifrutta si blocca perché sono stati inseriti troppi alimenti, prema i tasti REV(II)-O-ON(I) secondo la presente sequenza, commutando in avanti e indietro per 2 fino a 3 volte. • Se lo spremifrutta si blocca a causa della protezione del surriscaldamento, lo faccia raffreddare per un periodo di tempo tra i 30 minuti e le 2 ore, prima di eseguire la prossima spremitura.
Durante l'estrazione del succo l'apparecchio fa rumori forti/bizzarri.	• Dall'apparecchio possono svilupparsi forti rumori quando si estraee del succo da prodotti molto duri. Questo è normale. • Verifichi se le parti sono state montate correttamente. Cerchi di smontare le parti e di rimontarle e ascolti se in questo modo si hanno ancora dei rumori. • Non metta in funzione lo spremifrutta senza che vi siano degli alimenti e/o sostanze liquide all'interno del tamburo. • Se mette in funzionamento lo spremifrutta senza contenuto, questo fatto potrebbe aumentare il livello del rumore, causando anche dei danni all'apparecchio. • Il rumore dello sfregamento della vite dello spremifrutta e del colino viene prodotto, quando si inseriscono degli

Downloaded from www.vandenborre.be

	alimenti all'interno dello spremifrutta. • Nel caso in cui venga prodotto il rumore durante il riempimento degli alimenti, verifichi le dimensioni dei pezzi. Non inserisca alimenti con spessori superiori ai 2 cm. • Il rumore si può produrre quando lo spremifrutta viene messo in funzione su una superficie a dislivello o inclinata. Quando desidera utilizzare lo spremifrutta, lo posizioni su una superficie diritta ed orizzontale.
Il succo contiene troppa polpa di frutto.	• A seconda degli alimenti e quando spreme in modo continuo, potrebbe essere che il succo contenga molta polpa di frutto fina. • Per ridurre la polpa di frutto fina, pulisca regolarmente le parti superiori, eliminando la polpa di frutto. • Utilizzi un colino e versi il succo attraverso il colino al fine di eliminare la polpa di frutto indesiderata. • Se il colino e la vite sono danneggiati, limitano la prestazione dello spremifrutta. In questo caso si raccomanda di sostituire i pezzi. • Il ciclo di vita di ogni pezzo può variare a seconda della durata, del metodo d'uso e degli alimenti spremuti. • Nel caso in cui si inseriscano troppi alimenti allo stesso tempo, lo spremifrutta potrebbe bloccarsi. Questo può causare la formazione di un succo contenente molta polpa di frutto. Inserisca lentamente gli alimenti uno per uno.
Non si chiude il coperchio.	• Si assicuri che la vite dello spremifrutta sia completamente inserita all'interno del colino, al fine di poter chiudere correttamente il coperchio. • Se la vite dello spremifrutta non si trova nella posizione giusta, potrebbe essere che il coperchio non si chiuda bene.
Durante l'uso il tamburo si agita.	• La vite dello spremifrutta e il colino sono inseriti al fine di spremere gli alimenti. È normale che queste parti vibrino in seguito alla spremitura. • Nel caso in cui l'alimento evidenzi molte fibre, la vibrazione potrebbe raggiungere un livello superiore.
Nel succo si ritrovano diversi strati.	• A seconda dello spessore degli alimenti, il succo potrebbe evidenziare diversi strati. In modo diverso che nel caso dello spremifrutta ad alta velocità, questi strati non si formano mediante ossidazione.
Il coperchio rimane incastrato.	• Dopo aver eseguito la spremitura, faccia funzionare lo spremifrutta per altri 30 secondi al fine di spremere tutti i resti. Il coperchio non si apre, nel caso in cui nello spremifrutta sia contenuta una quantità eccessiva di polpa di frutto. • Faccia scorrere l'acqua attraverso il tubo di riempimento al fine di pulire la parte intera e cerchi poi di aprire il coperchio.

Downloaded from www.vandenborre.be

I componenti di plastica si scolorano.	• Se lo spremifrutta non viene pulito direttamente dopo la spremitura, i resti potrebbero seccarsi all'interno delle parti superiori e rendere dunque difficoltoso sia lo smontaggio che la pulizia. Questo fatto potrebbe influenzare in modo negativo sia la prestazione che il colore. • Alimenti ad alto contenuto di carotene, quali le carote e gli spinaci, potrebbero scolorare i pezzi di plastica. Se ciò avviene, sfreghi un po' di olio commestibile e utilizzi un detergente non aggressivo per eseguire la pulizia. • L'olio commestibile deve essere utilizzato esclusivamente per pulire i pezzi di plastica scolorati. Non lo utilizzi per la vite dello spremifrutta o per il suo colino. Altrimenti questo fatto potrebbe influenzare negativamente la prestazione dello spremifrutta e causare danni allo stesso. • I pezzi di silicone dei componenti superiori possono essere smontati e puliti in profondità.

⚠VORSICHT Attenzione

► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.

38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.
Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

► Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
► Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.
Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.
Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia

Downloaded from www.vandenborre.be

pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.
Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.
Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.
In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.
Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.
Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	SJW 400
Modello	JT-2014C
N. articolo	3502
Dati connessione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza assorbita	240 W
Misure esterne (L/H/P)	33 x 48 x 27 cm
Peso netto	7,15 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

caso®
GERMANY

Manual del usuario

Exprimidor „Whole Slow Juicer“ SJW 400

Ref.3502

Downloaded from www.vandenborre.be

41 Manual del usuario

41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.
Su Exprimidor SJW 400 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del aparato y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.
Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

41.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.
Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.
Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

42 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

42.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico.

- Exprimidor de verdura y/o fruta
- Elaboración de sorbetes

Cualquier otro uso no se adecúa a su uso original.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

42.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
► Las cuchillas y los cuchillos son muy afilados. ¡No las toque!
► Para evitar accidentes, no emplee ningún accesorio que no esté recomendado por el fabricante.
► No toque las partes móviles.
► Asegúrese de que la cubierta transparente está correctamente colocada y que las abrazaderas están correctamente enclavadas.
► Después de cada uso deje el interruptor en O. Asegúrese de que el motor esté completamente parado antes de desmontar el aparato.
► No introduzca dedos ni otros objetos a través de las ranuras de abertura (tolva de llenado) durante el uso. Si se quedan alimentos obstruidos en la ranura de llenado, utilice el tope u otro trozo de fruta/verdura para presionarlos hacia abajo. Si no da resultado, apague el aparato y desmóntelo para retirar los alimentos.
► No emplee el aparato si el colador giratorio está deteriorado.
► En caso de que el aparato lleve un recipiente recolector, no lo emplee sin que esté puesto.
► A continuación, apague el aparato y desconecte el enchufe antes de montar o desmontar piezas.
► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
► Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
► Los niños no deben jugar con el aparato.
► Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
► No modifique el aparato en modo alguno.
► El aparato solo debe ser usado por un tiempo limitado.
► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños.
► Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Nota

- ► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ► No sobrecargue el aparato ni lo ponga en marcha en vacío.
- ► Apague el aparato y desconecte el enchufe antes de sustituir componentes o tocar partes móviles.
- ► No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ► No utilice el aparato para fines distintos a los domésticos.
- ► No exprima ningún alimento demasiado duro (por ejemplo, frutos secos), alimentos ricos en oligoelementos (por ejemplo, caña de azúcar) o alimentos que contengan poco zumo (p.ej. plátanos).

42.3 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.
Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► El voltaje del aparato debe coincidir con el del enchufe en donde se vaya a emplear.
- ► ¡No abra jamás la carcasa y destornille partes del aparato!
- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► La carcasa (contiene el motor), el cable y/o el enchufe jamás deberán entrar en contacto con el agua para evitar electrocuciones.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

42.4 Peligro de explosión

⚠WARNUNG Advertencia

Con un mal empleo del aparato puede haber peligro de explosión.

Lea detenidamente estas instrucciones para evitar una posible explosión.

- ► No salpique con agua o gases inflamables cuando esté cerca del aparato. Puede haber peligro de electrocución o de explosión.

Downloaded from www.vandenborre.be

42.5 Peligro de incendio

⚠WARNUNG Advertencia

Con un mal empleo del aparato puede haber peligro de incendio.

Lea detenidamente estas instrucciones para evitar una posible incendio.

► No emplee productos químicos peligrosos para limpiar el aparato. Podría desteñir el color o inflamarse.

43 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

43.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparado incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Tubo de relleno
- Tapón
- Hélice exprimidora
- Colador
- Limpiador giratorio
- Tambor
- Recipientes para el zumo y restos
- Pieza adicional para sorbetes
- Cepillo de limpieza
- Base
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

Downloaded from www.vandenborre.be

43.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

43.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

43.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie llana y estable.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No ponga en marcha el aparato cuando esté cerca de gas caliente o un horno.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.
- Si utiliza el aparato con poca frecuencia debe guardarlo en un lugar seco y bien ventilado para evitar que el motor se humedezca y se forme moho en su interior.

43.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

Downloaded from www.vandenborre.be

- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

44 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

44.1 Sinopsis

1. Tapón
2. Tubo de relleno
3. Hélice exprimidora
4. Limpiador giratorio
5. Tambor
6. Apertura para restos
7. Recipiente para el restos
8. Colador
9. Tapa (extraíble)
10. Base
11. Recipientes para el zumo
12. Pieza adicional para sorbetes
13. Cepillo de limpieza

Downloaded from www.vandenborre.be

44.2 Ensamblaje

1. Coloque el cuerpo del aparato sobre la mesa.
2. Sitúe la junta de silicona en la entrada debajo de la salida para la pulpa que está situada debajo del tambor.

HINWEIS Nota

► El exprimidor podría derramarse o vaciarse en caso de que la junta esté mal colocada.

► El exprimidor no funciona cuando las piezas no están bien montadas.

3. Sitúe el tambor sobre la base, de modo que la flecha gris esté situada sobre la flecha negra de la base.
4. Ponga el colador sobre el limpiador giratorio y deposítelo en el tambor. Es muy importante que los puntos rojos estén alineados.
5. Coloque la hélice exprimidora en el colador. Hágalo girar hasta que quede fijado.

HINWEIS Nota

► La hélice exprimidora debe fijarse bien para que la tapa del tambor cierre correctamente.

6. Coloque el tubo de relleno sobre el tambor. Los puntos rojos deberán estar alineados. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.

HINWEIS Nota

► Para un montaje fácil haga girar el tubo de relleno en el sentido de las agujas del reloj.

7. Ponga el recipiente para la pulpa debajo de la apertura de la pulpa y haga lo mismo con el recipiente para el zumo.

44.3 Propiedades

Obtendrá zumo de la mejor calidad si hace un buen uso de sus conocimientos sobre las características de cada alimento que vaya usted a emplear. El Whole Slow Juicer es un producto innovador que ha patentado el modo de velocidad moderada para obtener la máxima calidad de cada producto. El exprimidor está pensado para sacar el máximo rendimiento a cada alimento. Para conseguir unos resultados ideales, deberá preparar previamente los alimentos.

44.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

45 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

Downloaded from www.vandenborre.be

45.1 Antes del primer uso

Limpie el aparato, véase "Limpieza".

45.2 Uso

⚠VORSICHT Precaución

► No abra la tapa del exprimidor durante el uso. No inserte la mano ni ningún otro objeto en el aparato o la tolva de llenado, existe peligro de lesiones y el aparato podría resultar dañado.

1. Conecte el enchufe a la toma de alimentación después de haber ensamblado correctamente el aparato.
2. Preparación de los alimentos.

⚠WARNUNG Advertencia

► ¡No toque el cable eléctrico con las manos mojadas. Podría electrocutarse e incluso producir fuego!
► Compruebe la seguridad del enchufe.

3. Apriete la tecla ON(I) para poner el aparato en marcha.
4. Si durante el proceso el exprimidor se parase:
   Apague el aparato (Tecla O) y apriete sin soltar la tecla REV(II) hasta que los restos de alimentos se suelten por si solos. Repita REV(II)-O-ON(I) si es necesario.

ON (I): absorbe los alimentos hacia abajo
O: para el aparato
REV (II): empuja los alimentos hacia arriba

HINWEIS Nota

► Apriete la tecla O- y compruebe que el aparato se haiga detenido por completo. Acto seguido apriete la tecla REV (II)
► Apriete la tecla REV (II) durante 2 o 3 segundos y apriete la tecla O. Repítalo si fuese necesario. Espere hasta que el aparato se haya detenido por completo antes de apretar REV (II) para evitar un mal funcionamiento del aparato.
► Si después de seguir estos pasos, el exprimidor no funciona, desmóntelo y límpielo antes de volver a ponerlo en marcha.

5. Añada los alimentos preparados trozo por trozo.

HINWEIS Nota

► Después de haber añadido los alimentos, puede hacer uso del tapón si es necesario. Si lo utiliza muy a menudo influirá en la calidad del zumo. Use el tapón con alimentos suaves como tomates o manzanas. Si utiliza en tapón de manera excesiva, podrá influenciar el gusto final del zumo.

6. Emplee la tapa para hacer zumos mixtos, evitar el goteo o para enjuagar entre los diferentes zumos.
   El uso de la tapa cerrada facilita la obtención de una variada gama de creaciones para zumos mezclados, cuando use diferentes tipos de frutas y verduras.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cierre la tapa después de exprimir para evitar el goteo, sobre todo cuando desmonte la base del tambor
Si quiere hacer varios zumos de forma rápida, vierta un vaso de agua en el exprimidor. De esta forma limpiará los restos y aromas de los otros zumos.

HINWEIS Nota

- ► Deje la tapa abierta cuando exprima alimentos que produzcan mucha espuma (por ejemplo: manzanas o apio)
- ► Tenga cuidado al exprimir con la tapa cerrada. El zumo podría derramarse al traspasar la señal de llenado máximo.

7. Cuando se haya exprimido al completo la pulpa y el zumo, desconecte el aparato.

HINWEIS Nota

- ► Si hay alimentos que no se han exprimido del todo puede encontrarse con dificultades para abrir la tapa. Después de cada uso, déjelo en marcha durante 30 segundos para que los restos también sean exprimidos.
- ► Si la tapa se queda atascada, pulse la tecla REV (II)-O-ON(I) en este orden. Rote durante 2 o 3 veces adelante y atrás para que los restos de alimentos se suelten. Apriete fuertemente la tapa y hágala rotar en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
- ► Independientemente de los alimentos puede introducir agua en el tubo de relleno para limpiar el interior del tambor. Esto puede facilitar la apertura de la tapa.

⚠WARNUNG Advertencia

- ► Usar el aparato sin alimentos puede provocar daños en la hélice exprimidora.
- ► No haga uso del exprimidor más de media hora seguida. Un uso incorrecto puede quemar el motor. Durante un uso prolongado de unos 30 minutos se aconseja dejar reposar y enfriar el aparato antes de volver a usarlo de nuevo.
- ► No meta los dedos u otros objetos dentro del tubo de relleno. Solo use el tapón adjunto en caso necesario. Si durante el uso del exprimidor entran objetos dentro de éste, se puede atascar el aparato y dañar piezas y/o disfunciones.
- ► No vuelva a poner los alimentos exprimidos de nuevo en el aparato. Esto podría dañar al exprimidor o hacer que la tapa no se abra.
- ► Después de exprimir alimentos con pepitas como por ejemplo, uvas, limpie todos los restos para evitar daños futuros.

45.3 Preparación de los alimentos

Hueso duro:

Melocotones, nectarinas, albaricoques, ciruelas, mango, etc. →Extraiga el hueso antes de exprimir.

Piel dura e incomible:

Piña, melón, mango, naranja, etc. →Extraiga la piel del alimento antes de exprimir.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fruta congelada o hielo:

Fresas congeladas, arándanos, frambuesa, etc. →Deje que los alimentos se descongelen antes de exprimir. No adhiera hielo al exprimidor. Los alimentos congelados pierden mucha agua durante el proceso de descongelación. Al exprimirlos añada yogur o leche para compensar la pérdida de agua.

Aceite vegetal/animal

Sésamo, mantequilla, margarina, etc. →No exprima alimentos que contengan aceite animal o vegetal. Hacerlo puede dañar el aparato o reducir su rendimiento.

Cereales, judías

Se pueden usar si antes han estado una noche en remojo o están precocinadas.

Otros

Coco, caña de azúcar, frutos secos, etc. →No exprima alimentos que no contengan agua.

Fruta y verdura dura (por ejemplo zanahorias, patatas, remolacha, espinacas, etc…):

1. La verdura y la fruta dura pueden sobrecargar el motor y que éste falle. Ponga antes en remojo esta clase de alimentos y córtelos en trozos antes de su uso.
2. Para alcanzar una gran cantidad de zumo exprima alimentos con un alto contenido en agua.

Fruta y verdura tierna (por ejemplo naranjas, melones, etc…)

1. Pele y deshuese todos los alimentos. Retire también posibles pistilos u hojas.
2. Si los alimentos son más grandes que el tubo de relleno, corte los alimentos a medida.

Alimentos con pepitas o semillas pequeñas (por ejemplo frambuesa, granada, uva, etc…):

1. Rellene lentamente para evitar grandes cantidades de semillas o pepitas en el colador, las cuales podrían bloquearlo.
2. Rellene, dependiendo del tamaño de la uva, con 3 y 5 uvas a la vez y compruebe el resultado.

Alimentos hilados y/o duros con hojas (por ejemplo apio, col o piña):

1. Los alimentos hilados como el apio o la col deben ser cortados en trozos pequeños antes de exprimirlos.
2. No rellene con más de 500 gramos de alimentos con hojas para exprimir a la vez. Para mejorar el rendimiento, desmonte y limpie el exprimidor.
3. Si los alimentos con hojas se enredan en la hélice exprimidora, deberá retirarlos antes de proseguir.
4. Hay alimentos que exprimidos conjuntamente dan un muy buen resultado como las zanahorias o las manzanas y algún alimento hilado (9 porciones de alimentos con contenido de agua para 1 porción de alimentos con hilos)
5. Enrolle las hojas en espiral antes de rellenar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Consejos para exprimir:

1. Rellene con los alimentos de forma lenta y uno detrás de otro.
2. Solo rellene con más alimentos cuando el alimento anterior esté lo suficientemente exprimido.
3. Se aconseja consumir el zumo fresco antes de 48 horas.
4. Dependiendo del grosor de cada alimento, pueden producirse capas en el zumo.
5. Si se produjera gran cantidad de espuma, ésta puede ser retirada con un colador.

45.4 Creación de sorbetes

HINWEIS Utilice fruta congelada y déjela descongelar, dependiendo de la cantidad, de 5 a 20 minutos.

► El accesorio para sorbetes es únicamente para fruta congelada/descongelada.

► Procese lentamente pequeñas cantidades por cada relleno.

45.4.1 Ensamblaje

1. Coloque el cuerpo del aparato sobre la mesa.
2. Sitúe la junta de silicona en la entrada debajo de la salida para la pulpa que está situada debajo del tambor.

HINWEIS Nota

► El exprimidor podría derramarse o vaciarse en caso de que la junta esté mal colocada.
► El exprimidor no funciona cuando las piezas no están bien montadas.

3. Sitúe el tambor sobre la base, de modo que la flecha gris esté situada sobre la flecha negra de la base.
4. Ponga el pieza adicional para sorbetes en el tambor. Es muy importante que los puntos rojos estén alineados.
5. Coloque la hélice exprimidora en el pieza adicional para sorbetes. Hágalo girar hasta que quede fijado.

HINWEIS Nota

► La hélice exprimidora debe fijarse bien para que la tapa del tambor cierre correctamente.

6. Coloque el tubo de relleno sobre el tambor. Los puntos rojos deberán estar alineados. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.

HINWEIS Nota

► Para un montaje fácil haga girar el tubo de relleno en el sentido de las agujas del reloj.

7. Ponga el recipiente para la pulpa debajo de la apertura de la pulpa. El sorbete sale por esta apertura (apertura sin tapa).

Downloaded from www.vandenborre.be

46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ► Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red de alimentación eléctrica y si no está siendo utilizado, desconéctelo de la toma igualmente.
- ► No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ► No emplee objetos cortantes como cepillos de metal u otros para la limpieza.

46.2 Limpieza

HINWEIS Nota

- ► Usted puede utilizar el cepillo de limpieza incluido para la limpieza.
- ► Exprima todos los residuos de alimentos por completo antes de desconectar el aparato.
- ► Para una limpieza simple deje actuar el exprimidor unos 30 segundos más después de haber exprimido los alimentos.
- ► Si la tapa no se puede abrir, apriete la tecla de REV (II)-O-ON(I) en este orden. Rote durante 2 o 3 veces adelante y atrás para que restos de alimentos se suelten. Apriete fuertemente la tapa y hágala rotar en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.

1. Apague el dispositivo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Retire el tapón.
3. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla.

HINWEIS Nota

- ► Cuando desplace el aparato, no lo coja por el tubo de relleno. Levante y coja siempre el exprimidor por la base o por el mango.

4. Levante el tambor conjuntamente con la hélice exprimidora, el colador y limpiador giratorio.
5. Retire la hélice exprimidora y el colador del tambor.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Nota

► Limpie el exprimidor después de cada uso. Al no hacerlo pueden producirse daños, por ejemplo, al secarse restos de alimentos. Esto dificultaría su montaje, desmontaje y limpieza. También puede afectar al rendimiento del exprimidor.
► Para un desmontaje fácil, ponga las piezas superiores en el lavadero y rellene con agua por la apertura.
► Seque la base de la hélice exprimidora minuciosamente, donde se encuentra con el eje del cilindro de metal de la base.

6. Ponga el tambor debajo del grifo y retire la junta de silicona para poder limpiar el resto del aparato.
7. Limpie el cuerpo del aparato. Límpielo únicamente utilizando un paño húmedo.

Consejo:
- Deje reposar el tambor en una mezcla de agua caliente y levadura química o algo de lejía para que restos de alimento se despeguen con facilidad.

⚠WARNUNG Advertencia

► No emplee químicos peligrosos para limpiar el aparato. Podría desteñirse o incluso incendiarse.

8. Seque todos los elementos después de la limpieza utilizando un paño seco. Ensamble los componentes del aparato y guárdelo en un lugar seco y seguro.

47 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

47.2 Indicaciones de avería

Problema	Solución
El aparato no arranca.	• Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica. • Asegúrese de que el aparato está correctamente ensamblado.

Downloaded from www.vandenborre.be

La cantidad de zumo es muy poca y los posos aún están muy húmedos.	• Compruebe si ha utilizado alimentos duros. • Los alimentaos deben ser frescos. Si se han guardado en el frigorífico durante mucho tiempo, primero deben ablandar durante 10 minutos como mínimo en agua para poder extraerles el zumo. • No todos los alimentos dan la misma cantidad de zumo. • Compruebe siempre que la junta de silicona esté puesta correctamente. • Si exprime alimentos con pepitas durante repetidas veces puede ser que la cantidad de zumo vaya menguando. Para mejorar los resultados desmonte y limpie las piezas antes de usarlo de nuevo. • La acumulación de restos de pepitas o semillas en el fondo del colado puede llevar a disfunciones y reducir considerablemente la cantidad de zumo.
El aparato se detiene durante el proceso.	• Compruebe si ha utilizado demasiados alimentos. • Compruebe si utiliza los alimentos con pepitas duras. • La parada del exprimidor puede deberse a demasiada cantidad de alimentos en el exprimidor, rote durante 2 o 3 veces adelante y atrás para que restos de alimentos se suelten. • Si se produce una parada debido a un sobrecalentamiento por un uso excesivo, deje reposar al exprimidor durante unos 30 segundos – 2 horas antes de volver a usarlo.
El aparato emite un ruido fuerte/curioso al extraerle el zumo.	• Si exprime alimentos muy duros puede generarse mucho ruido. Esto se considera normal. • Compruebe que todo esté bien montado. Pruebe a desmontar y montar las piezas para localizar posibles ruidos y la procedencia de una disfunción en el aparato. • No ponga en marcha el aparato sin que el exprimidor contenga alimentos o líquidos. • Hacer funcionar el aparato sin contenido alimenticio puede aumentar el nivel de ruido y también puede causar daños en el aparato. • Al llenar de alimentos el exprimidor, se produce un ruido por fricción ocasionado por la hélice y por el colador. • Si el ruido es más alto de lo normal, asegúrese del tamaño de los alimentos introducidos. No deposite alimentos que tengan un grosor de más de 2 cm. • Pueden aparecer ruidos cuando el aparato descanse sobre una superficie poco recta o ligeramente horizontal. Use el exprimidor siempre sobre una superficie plana y recta.
Demasiada pulpa en el zumo:	• Independientemente del alimento usado, un empleo excesivo puede producir un aumento de pulpa en el zumo. • Para reducir la pulpa, limpie regularmente las piezas superiores y retire la pulpa. • Emplee un colador para extraer la pulpa no deseada. • Si el colador y la hélice están deterioradas, e influyen en el funcionamiento del exprimidor, se aconseja reemplazarlos.

Downloaded from www.vandenborre.be

	• La durabilidad del aparato depende del uso que se haga de él y los alimentos empleados. • Si se administran demasiados alimentos a la vez puede ser que el aparato se colapse y se detenga. Esto puede dar el resultado de un zumo con mucha pulpa. Añada alimentos de una forma moderada.
La tapa no se cierra	• Asegúrese de que la hélice exprimidora está bien colocada. • Si esta no está bien colocada la tapa no cerrará correctamente.
Durante el uso del aparato se agita el tambor.	• La hélice y el colador están dispuestos de tal forma que pueden exprimir los alimentos. Es normal que durante este proceso el aparato vibre. • Si los alimentos son hilados, la vibración puede ser mayor.
Diferentes capas en el zumo.	• Dependiendo del grosor de cada alimento, pueden producirse capas en el zumo. A diferencia del exprimidor de alta velocidad, estas capas no aparecen por oxidación.
La tapa no se abre.	• Deje rotar al aparato unos 30 segundos más después de su uso para exprimir los restos. La tapa no se abre cuando se acumula mucha pulpa. • Añada agua por el tubo de relleno para limpiar el interior de restos e intente abrir de nuevo la tapa.
Pérdida de color en las piezas de plástico.	• La no limpieza del aparato después de su uso, conlleva a la dificultad en el desmontaje por la acumulación de restos en las piezas superiores. Esto también puede influir en el rendimiento y la decoloración de algunas piezas. • Los alimentos ricos en carotenos como las zanahorias o las espinacas pueden desteñir algunas piezas de plástico. Si esto ocurre, frote con aceite alimenticio y emplee un producto de limpieza neutro. • El aceite alimenticio solo deberá ser empleado para limpiar piezas desteñidas. No lo use para la hélice exprimidora o para el colador. Si esto ocurre, podría influir en el rendimiento del aparato y se podrían dar disfunciones. • Las piezas de silicona de las piezas superiores pueden ser extraídas para su limpieza a fondo.

⚠VORSICHT Precaución

► Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.

48 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

49 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.
En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros. Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía. Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

50 Datos técnicos

Denominación	SJW 400
Modelo	JT-2014C
Nº de art.	3502
Conexión	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo de potencia	240 W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	33 x 48 x 27 cm
Peso neto	7,15 kg

Downloaded from www.vandenborre.be

caso®
GERMANY

Originele Gebruiksaanwijzing

Fruit- en groentepers „Whole Slow Juicer“
SJW 400

Artikelnr 3502

Downloaded from www.vandenborre.be

51 Gebruiksaanwijzing

51.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw fruit- en groentepers SJW 400 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.
Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de fruit- en groentepers SJW 400 (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.
De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- Ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

51.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠VORSICHT Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.
Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

52 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

52.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte tef

- Groenten en/of vruchten uitpersen
- Sorbets maken

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG Waarschuwing

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

52.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS Tip

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
► Alle lemmets en messen zijn heel scherp. Raak deze niet aan!
► Gebruik geen accessoires die niet zijn aangeraden door de fabrikant, om gevaar te vermijden.
► Raak bewegende delen niet aan.
► Controleer of de transparante afdekking juist is vastgeklikt voordat u de motor inschakelt. Verwijder de klemmen niet tijdens het gebruik.
► Zet de schakelaar na elk gebruik op O. Controleer of de motor volledig stil staat voor u het apparaat uit elkaar neemt.
► Steek niet uw vingers of andere voorwerpen in de opening tijdens et gebruik (vulopening). Als producten in de vulopening blijven steken, gebruikt u een vulstop of een stuk fruit/groente om die naar beneden te drukken. Als dit niet werkt, schakel dan het apparaat uit en demonteer het om het product te verwijderen.
► Gebruik het apparaat niet als de roterende zeef beschadigd is.
► Gebruik het apparaat als er een aparte opvangcontainer is meegeleverd, niet zonder de opvangcontainer.
► Schakel voor het monteren of demonteren van onderdelen het apparaat eerst uit en trek de stekker uit het stopcontact.
► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
► Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
► Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Tip

- ► Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ► Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- ► Het apparaat mag slechts een beperkte tijd gebruikt worden.
- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden.
- ► Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Doe de machine niet te vol en laat hem niet leeg draaien.
- ► Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen vervangt of bewegende delen aanraakt.
- ► Het apparaat, niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ► Gebruik de machine alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- ► Pers geen heel harde producten uit (bijvoorbeeld noten), vezelrijke producten (bijvoorbeeld suikerriet) of producten die weinig sap bevatten (bijv. bananen).

52.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!
Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► De wattage van het apparaat moet overeenkomen met het wattage van uw stopcontact.
- ► Open de behuizing nooit en schroef geen onderdelen van het apparaat af.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Dompel de behuizing (bevat motor), de kabel en/of de netstekker nooit in water om een elektrische schok te vermijden.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

Downloaded from www.vandenborre.be

52.4 Explosiegevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

Bij onjuist gebruik van het apparaat bestaat er explosiegevaar.

Leef de volgende veiligheidsaanwijzingen na om explosiegevaar te vermijden.

► Sproei geen water of ontvlambare sprays in de omgeving van het apparaat. Er bestaat explosiegevaar of gevaar voor een elektrische schok.

52.5 Brandgevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

Bij onjuist gebruik van het apparaat bestaat er brandgevaar.

Leef de volgende veiligheidsaanwijzingen na om brandgevaar te vermijden.

► Gebruik geen gevaarlijke chemicaliën voor het reinigen van het apparaat. Het apparaat kan verkleuren of er kan brand ontstaan.

53 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

53.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG Waarschuwing

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

53.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De SJW 400 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Vulbuis
- Persschroef
- Roterende wisser
- Container voor sap en container voor resten
- Reinigingsborstel
- Gebruiksaanwijzing
- Stop
- Zeef
- Trommel
- Sorbetopzetstuk
- Basis

HINWEIS Tip

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

Downloaded from www.vandenborre.be

53.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

53.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar.
Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

53.5 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- De machine moet op een vlakke en stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een heet gasfornuis of een hete oven.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- De installatie en montage van dit apparaat in mobiele installaties (bijv. schepen) kunnen worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / als ze de voorwaarden te scheppen voor het veilig gebruik van deze apparatuur.
- Is u de machine zelden gebruikt, moet deze op een droge en goed geventileerde plaats worden opgeslagen om te voorkomen dat de motor vochtig en schimmelig wordt.

53.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos

Downloaded from www.vandenborre.be

met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

54 Opbouw en functie

1. Stop
2. Vulbuis
3. Persschroef
4. Roterende wisser
5. Trommel
6. Opening voor resten
7. Container voor resten
8. Zeef
9. Afdekkap (afneembaar)
10. Basis
11. Container voor sap
12. Sorbetopzetstuk
13. Reinigingsborstel

Downloaded from www.vandenborre.be

54.2 Montage

1. Plaats de basismachine op de tafel.
2. Druk de siliconen afdichting vast in de opening onder de vruchtvleesuitgang onder de trommel.

HINWEIS Tip

► De juicer kan leeglopen als de afdichting niet goed aangebracht is.
► De juicer werkt niet als de onderdelen niet goed gemonteerd zijn.

3. Plaats de trommel zo op de basis dat de grijze pijl over de zwarte pijl van de basis ligt.
4. Plaats de zeef in de roterende wisser en plaats dit geheel in de trommel. Let erop dat de rode punten tegenover elkaar liggen.
5. Plaats de juicerschroef in de zeef. Draai deze en druk deze naar beneden tot deze vastklikt.

HINWEIS Tip

► De juicerschroef moet vastgeklikt zijn, anders sluit het deksel van de trommel niet.

6. Plaats de vulbuis op de trommel. Let erop dat de rode punten tegenover elkaar liggen. Draai deze met de klok mee om hem te sluiten.

HINWEIS Tip

► Houd voor een gemakkelijke plaatsing de vulbuis vast en draai deze met de klok mee.

7. Plaats de container voor het vruchtvlees onder de vruchtvleesopening en de sapcontainer onder de sapopening.

54.3 Eigenschappen

U krijgt de beste kwaliteit sap als u de kenmerken van elk levensmiddel en de optimale behandeling van elk levensmiddel kent. De Whole Slow Juicer is een innovatief product dat de gepatenteerde lage snelheidstechnologie gebruikt om het sap efficiënt uit de levensmiddelen te halen. De slowjuicer is zo ontwikkeld dat de beste resultaten behaald worden uit vaste levensmiddelen met een hoog watergehalte. Voor de beste resultaten moeten levensmiddelen afhankelijk van deze kenmerken en eigenschappen worden voorbereid en geperst.

54.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

55 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

55.1 Voor het eerste gebruik

Reinig de machine, zie „Reiniging“.

55.2 Gebruik

⚠VORSICHT Voorzichtig

► Open nooit het deksel van het sapreservoir tijdens het gebruik. Steek nooit uw hand of andere voorwerpen in de machine of de vulopening– er bestaat gevaar voor lichamelijk letsel en de machine kan beschadigen.

1. Steek de stekker in het stopcontact nadat u het apparaat correct in elkaar hebt gezet.
2. Bereid de levensmiddelen voor.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► Raak de stroomkabel niet aan met vochtige handen. Dit kan een elektrische slag, kortsluiting of brand veroorzaken!
► Controleer de veiligheid van uw stekkerdoos.

3. Druk op de knop ON(I) om het apparaat aan te zetten.
4. Als de juicer tijdens de werking stopt:
   schakel het apparaat uit (schakelaar O) en houd vervolgens de knop REV(II) ingedrukt tot de levensmiddelen loskomen. Herhaal REV(II)-O-ON(I) indien nodig.

ON (I): Trekt het levensmiddel naar beneden
O: Stopt de werking
REV (II): Drukt het levensmiddel terug naar boven

HINWEIS Tip

► Druk op de knop O en controleer of het apparaat volledig tot stilstand is gekomen. Druk dan op de knop REV (II).
► Houd de knop REV (II) 2-3 seconden ingedrukt en schakel weer naar O. Herhaal dit indien nodig. Laat het apparaat volledig tot stilstand komen voor u op de knop REV (II) drukt om een storing te vermijden.
► Haal als de juicer na deze stappen nog niet werkt, de pers uit elkaar en reinig de onderdelen voor u de juicer weer in gebruik neemt.

5. Steek de voorbereide levensmiddelen stuk voor stuk in het apparaat.

HINWEIS Tip

► Na het invoeren van het levensmiddel kunt u, indien nodig, de stop gebruiken. Als u deze te vaak gebruikt, heeft dit invloed op de kwaliteit van het sap. Gebruik de stop stootsgewijs bij zachte levensmiddelen zoals tomaten en appels. Als u de stop ononderbroken gebruikt, heeft dit invloed op de kwaliteit van het sap.

6. Gebruik de afdekkap om gemengde sappen te maken, om druppels te voorkomen of om tussen verschillende sappen door te spoelen.
   Sap persen met een gesloten afdekkap maakt een veelvoud aan creaties gemengde sappen, als u verschillende soorten groenten en fruit selecteert.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sluit de afdekkap na het sap persen om druppelen te verhinderen, vooral als u de trommel van de basis demonteert.
Als u snel verschillende sappen wilt maken, laat u een glas water door de juicer lopen (afdekkap gesloten) om resten en aroma's weg te spoelen.

HINWEIS Tip

- ► Laat de afdekkap open als u levensmiddelen perst die zeer veel schuim produceren (b.v. appel, selderij, enz.).
- ► Let goed op als u perst met een gesloten afdekkap. Het sap kan overlopen als het sap in de sapcontainer hoger komt dan de markering.

7. Schakel het apparaat uit nadat het sap en het vruchtvlees volledig geperst zijn.

HINWEIS Tip

- ► Als enige levensmiddelen in de trommel nog niet volledig geperst zijn, kan het moeilijk zijn om het deksel te openen. Laat daarom de juicer na elk gebruik 30 seconden lopen, zodat de resterende levensmiddelen geperst worden.
- ► Druk als het deksel blijft steken, op de knoppen RE(II)-O-ON(I), in deze volgorde, schakel 2-3 keer aan en uit om de levensmiddelen los te halen. Plaats uw hand op het deksel en druk deze strak naar beneden. Draai tegelijkertijd het deksel tegen de klok in om hem te openen.
- ► Afhankelijk van het levensmiddel kunt u wat water in de invoerbuis laten lopen om de binnenkant van de trommel uit te spoelen en daarna proberen het deksel te openen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

- ► Gebruik van de juicer zonder levensmiddelen kan leiden tot beschadiging van de juicerschroef.
- ► Gebruik de juicer niet langer dan 30 minuten achter elkaar. Dit kan de motor oververhitten. Laat de juicer als u hem langere tijd hebt gebruikt, 30 minuten afkoelen voor u hem weer in gebruik neemt.
- ► Steek geen vingers of andere voorwerpen in de vulbuis. Gebruik alleen de meegeleverde stop, indien nodig. Als andere voorwerpen tijdens het persen in de vulbuis worden gestopt, kunnen deze vast komen te zitten en onderdelen beschadigen en/of verwondingen veroorzaken.
- ► Stop geperste levensmiddelen niet nog een keer in de juicer. Dit kan ervoor zorgen dat de juicer stopt of dat het deksel niet open gaat.
- ► Reinig na het persen van levensmiddelen met pitten, zoals druiven, alle resten van de onderzijde van de juicerschroef.

55.3 Voorbereiding van de levensmiddelen

Harde pit:

perzik, nectarine, abrikoos, pruim, mango, enz. → Verwijder de harde pit voor het persen.

Harde of oneetbare schil:

ananas, meloen, mango's, sinaasappel, enz. → Verwijder de schil/het vel van het levensmiddel voor het persen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bevroren vruchten of ijs:

bevroren aardbei, blauwe bes, framboos, enz.→ Laat het fruit volledig ontdooien voor u het perst. Doe geen ijs in de juicer. Bevroren levensmiddelen verliezen bij het ontdooien een grote hoeveelheid water. Meng ze, als u deze perst, met melk of yoghurt om het waterverlies te compenseren.

Plantaardige/dierlijke olie:

sesam, boter, margarine, enz. → Pers geen levensmiddelen die plantaardige of dierlijke olie bevatten. Dit kan de prestaties verminderen of de juicer beschadigen.

Bonen, graan:

kunnen gebruikt worden als ze een nacht in water hebben geweekt of vooraf gekookt zijn.

Andere:

kokosnoot, suikerriet, volkoren, gedroogd fruit, enz. → Pers geen levensmiddelen die geen water bevatten.

Hard fruit en groente (b.v. wortel, aardappel, rode biet, spinazie):

1. hard fruit en groente kunnen de motor extra belasten en ertoe leiden dat deze uitvalt. Week deze levensmiddelen voor het persen in water en snij ze in geschikte stukken.
2. Pers om een grote hoeveelheid sap te krijgen, levensmiddelen met een hoog watergehalte.

Zacht fruit en groenten (b.v. sinaasappel, tomaat):

1. schil en ontpit alle levensmiddelen en verwijder alle stelen, e.d.
2. Snij als het levensmiddel groter is dan de vulbuis, het levensmiddel in geschikte stukken.

Levensmiddelen met kleine pitten/zaden (b.v. framboos, granaatappel, druif):

1. voer de levensmiddelen langzaam in om de hoeveelheid overgebleven pitten/zaden in de zeef te minimaliseren en om te voorkomen dat de zaden de zeef blokkeren.
2. Voer, afhankelijk van de grootte van de druiven, 3-5 druiven tegelijkertijd in en controleer het resultaat.

Vezelige en/of harde, bladerrijke levensmiddelen (b.v. selderie, kool, ananas):

1. vezelige levensmiddelen zoals selderie en kool moeten voor het persen in kleine stukken worden gesneden.
2. Voer bij het persen van bladerrijke levensmiddelen niet meer dan 500 g per perseenheid in. Demonteer en reinig het bovenste deel van de juicer voor u opnieuw gaat persen, voor de beste resultaten.
3. Open het deksel indien bladerrijke levensmiddelen zich om de juicerschroef wikkelen, en verwijder deze voor u verder gaat.
4. Het is het beste om waterhoudende levensmiddelen, zoals wortels en appels, samen met vezelige levensmiddelen te persen (9 delen waterhoudende levensmiddelen: 1 deel vezelige levensmiddelen).
5. Rol de bladeren in spiralen voor u ze invoert.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips voor slowjuicen:

1. Voer de levensmiddelen langzaam en een voor een in.
2. Voer pas nieuwe levensmiddelen in als de eerder ingevoerde levensmiddelen volledig geperst zijn.
3. Het wordt aanbevolen om vers sap binnen 48 uur te consumeren.
4. Afhankelijk van de dichtheid van de levensmiddelen kan het sap langzaam lagen vormen.
5. Als er een grote hoeveelheid schuim wordt gevormd, kan deze met een zeef worden verwijderd.

55.4 Maken van sorbets

HINWEIS Gebruik bevroren fruit. Laat het afhankelijk vand ehoeveelheid 5 tot 20 minuten ontdooien.

► Het sorbetopzetstuk is alleen voor bevroren/licht ontdooid fruit.

► Verwerk langzaam kleine hoeveelheden per vulling.

55.4.1 Montage

1. Plaats de basismachine op de tafel.
2. Druk de siliconen afdichting vast in de opening onder de vruchtvleesuitgang onder de trommel.

HINWEIS Tip

► De juicer kan leeglopen als de afdichting niet goed aangebracht is.
► De juicer werkt niet als de onderdelen niet goed gemonteerd zijn.

3. Plaats de trommel zo op de basis dat de grijze pijl over de zwarte pijl van de basis ligt.
4. Plaats de sorbetopzetstuk in de trommel. Let erop dat de rode punten tegenover elkaar liggen.
5. Plaats de juicerschroef in de sorbetopzetstuk. Draai deze en druk deze naar beneden tot deze vastklikt.

HINWEIS Tip

► De juicerschroef moet vastgeklikt zijn, anders sluit het deksel van de trommel niet.

6. Plaats de vulbuis op de trommel. Let erop dat de rode punten tegenover elkaar liggen. Draai deze met de klok mee om hem te sluiten.

HINWEIS Tip

► Houd voor een gemakkelijke plaatsing de vulbuis vast en draai deze met de klok mee.

7. Plaats de container voor het vruchtvlees onder de vruchtvleesopening en de sapcontainer onder de sapopening. De sorbet komt uit deze opening naar buiten (opening zonder afdekklep).

Downloaded from www.vandenborre.be

56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT Voorzichtig

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine beginnen:

- ► Trek het netsnoer van het apparaat voor de reiniging, en wanneer het niet wordt gebruikt, uit het stopcontact.
- ► Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ► Gebruik voor de reiniging geen metalen borstel of andere scherpe, schurende voorwerpen.

56.2 Reiniging

HINWEIS Tip

- ► U kunt de meegeleverde borstel te gebruiken voor het schoonmaken.
- ► Pers alle levensmiddelenresten in de trommel voor u de juicer stopt.
- ► Laat de juicer voor een eenvoudige reiniging nog 30 seconden lopen nadat u de levensmiddelen geperst hebt.
- ► Druk als het deksel niet open gaat op REV(II)-O-ON(I), in deze volgorde, schakel 2-3 keer heen en weer. Plaats dan uw hand op het deksel en druk deze strak naar beneden. Draai tegelijkertijd het deksel tegen de klok in om hem te openen.

1. Schakel de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de stop.
3. Draai het deksel tegen de klok in om hem te openen.

HINWEIS Tip

- ► Til het apparaat niet op aan de vulbuis als u het beweegt. Til het apparaat altijd op aan de basis of de greep.

4. Til de trommel samen met de juicerschroef, de zeef en de roterende wisser op.
5. Verwijder de juicerschroef, de zeef en de roterende wisser uit de trommel.

HINWEIS Tip

- ► Reinig de juicer onmiddellijk na elk gebruik. Als de levensmiddelenresten indrogen, kan dit de demontage en reiniging bemoeilijken. De restanten kunnen de toekomstige prestaties benadelen.
- ► Plaats voor een gemakkelijkere demontage de bovenste delen in de spoelbak en laat water door de opening lopen.
- ► Droog de bodem van de juicerschroef, waar deze de metalen cilinderschacht van de basis raakt, grondig af.

Downloaded from www.vandenborre.be

HINWEIS Tip:

► Week de trommel in een oplossing van warm water en bakpoeder of wat bleek om overtollige levensmiddelenresten te verwijderen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► Gebruik geen gevaarlijke chemicaliën voor het reinigen van het apparaat. Het apparaat kan verkleuren of er kan brand ontstaan.

6. Droog de onderdelen na het reinigen met een droge doek. Zet het apparaat in elkaar en berg het op een droge en veilige plaats op.

57 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT Voorzichtig

► Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
► Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

57.2 Storingen

Probleem	Oplossing
De machine start niet.	• Verzeker u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit. • Verzeker u ervan dat het apparaat correct in elkaar is gezet.
Weinig sap en vochtige resten.	• Controleer of u harde producten gebruikt. • De producten moeten vers zijn. Als ze te lang in de koelkast hebben gelegen, moeten ze minstens 10 minuten in water worden geweekt om te kunnen worden geperst. • Verschillende levensmiddelen geven verschillende hoeveelheden sap. • Controleer of de siliconen afdichting vast zit. • Als u levensmiddelen met kleine pitten perst, kan het de saphoeveelheid na een paar keer minder wordt. Demonteer en reinig het bovenste deel van de juicer tussen het persen, voor de beste resultaten. • Als de kleine zaden/pitten zich op de bodem van de zeef verzamelen, kan dit de prestaties van de juicer benadelen en de totale saphoeveelheid verminderen.
Machine stopt tijdens	• Controleer of u de vulopening te vol hebt gedaan.

Downloaded from www.vandenborre.be

het persen.	• Controleer of er producten met te harde pitten zijn gebruikt. • Als de juicer stil blijft staan omdat er te veel levensmiddelen ingevoerd zijn, gaat op REV(II)-O-ON(I), in deze volgorde, schakel 2-3 keer heen en weer. • Laat als de juicer vanwege oververhitting stopt, deze 30 minuten - 2 uur afkoelen voor u weer perst.
Het apparaat maakt tijdens het maken van sap luide / vreemde geluiden.	• Als u heel harde producten perst, kan de machine een hard geluid maken. Dit is normaal. • Controleer of de onderdelen goed gemonteerd zijn. Probeer de onderdelen te demonteren en opnieuw te monteren en luister of de geluiden daarna nog steeds ontstaan. • Start de juicer niet zonder levensmiddelen en/of vloeistoffen in de trommel. • Als u de juicer zonder inhoud laat lopen, kan dit het geluidsniveau verhogen en eveneens leiden tot beschadigingen aan het apparaat. • Het wrijvingsgeluid van de juicerschroef en de zeef klinkt als er levensmiddelen in de juicer worden gedaan. • Controleer als het geluid klinkt als er levensmiddelen worden ingevoerd, de grootte van de stukken. Voer geen levensmiddelen in die dikker dan 2 cm zijn. • Het geluid kan ontstaan als de juicer op een oneven of scheve ondergrond wordt gebruikt. Plaats de juicer op een recht, horizontaal oppervlak tijdens het gebruik.
Te veel vruchtvlees in het sap.	• Afhankelijk van het levensmiddel en als u doorlopend sap perst, kan het sap heel veel fijn vruchtvlees bevatten. • Reinig om het fijne vruchtvlees te verminderen, de bovenste delen regelmatig en verwijder het vruchtvlees. • Gebruik een zeef en giet het sap door de zeef om het ongewenste vruchtvlees te verwijderen. • Als de zeef en de schroef beschadigd zijn en de prestaties van de juicer beïnvloeden, is het aan te bevelen de onderdelen te vervangen. • De levensduur van elk onderdeel kan variëren afhankelijk van de duur, gebruiksmethode en de levensmiddelen die geperst worden. • Als er te veel levensmiddelen tegelijkertijd worden ingevoerd, kan de juicer tot stilstand komen. Dit kan leiden tot sap met veel vruchtvlees. Voer de levensmiddelen langzaam en een voor een in.
Het deksel sluit niet.	• Controleer of de juicerschroef volledig in de zeef gedrukt is zodat het deksel goed kan sluiten. • Als de juicerschroef niet in de juiste positie is, kan het deksel niet goed gesloten worden.
De trommel schudt tijdens het gebruik.	• De juicerschroef en de zeef zijn bedoeld om de levensmiddelen uit te persen. Het is normaal dat deze onderdelen door het persen trillen.

Downloaded from www.vandenborre.be

	• Als het levensmiddel heel vezelig is, kan de trilling sterker zijn.
Verschillende lagen in het sap.	• Afhankelijk van de dichtheid van de levensmiddelen kan het sap verschillende lagen hebben. Anders dan bij een sapcentrifuges ontstaan deze niet door oxidatie.
Het deksel klemt.	• Laat de juicer na het persen nog 30 seconden doorlopen om alle resten te persen. Het deksel gaat niet open als er te veel vruchtvlees is. • Laat water door de vulbuis lopen om de binnenkant te reinigen en probeer dan het deksel te openen.
Verkleuring van de kunststof onderdelen.	• Als de juicer niet onmiddellijk na het persen wordt gereinigd, kunnen de resten in de bovenste delen indrogen en de demontage en reiniging moeilijker maken. Dit kan eveneens invloed hebben op de prestaties en kleur. • Levensmiddelen die rijk zijn aan caroteen, zoals wortels en spinazie, kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Wrijf als dit gebeurt, wat slaolie in en gebruik een mild reinigingsmiddel voor de reiniging. • Slaolie mag alleen worden gebruikt voor het reinigen van verkleurde kunststof onderdelen. Gebruik het niet voor de juicerschroef of de zeef. Als dit gebeurt, kunnen de prestaties van de juicer worden beïnvloed en kan deze beschadigd raken. • De siliconen onderdelen van het bovenste deel kunnen worden afgenomen en grondig worden gereinigd.

⚠VORSICHT Voorzichtig

► Wanner u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.

58 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

Downloaded from www.vandenborre.be

59 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.
Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.
Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.
Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.
Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.
Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.
Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.
Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

60 Technische gegevens

Apparaat	SJW 400
Model	JT-2014C
Artikel nr.	3502
Aansluitgegevens	220-240 V, 50/60 Hz
Power consumptie	240 W
Afmetingen buitenkant (B x H x D)	33 x 48 x 27 cm
Netto gewicht	7,15 kg